

<<新编家庭烹调大全>>

图书基本信息

书名：<<新编家庭烹调大全>>

13位ISBN编号：9787504853264

10位ISBN编号：7504853267

出版时间：1970-1

出版时间：农村读物出版社

作者：牛国平，牛翔 著

页数：273

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<新编家庭烹调大全>>

### 内容概要

《新编家庭烹调大全》分三篇组成：即原料选购篇、原料加工篇和烹调技法篇。

原料选购篇。

不仅介绍了常用蔬菜、水产品、干鲜果、禽畜类、调味品、油料类及其他近200种烹调原料的选购诀窍，还对每种原料饮食营养方面的功效做了介绍。

原料加工篇。

对常用原料的初步加工，刀工处理的方法及成形效果、干货涨发等都做了剖析，还对刀工好的原料怎样才能搭配出既营养又形色美观的菜品做了叙述。

烹调技法篇。

作者根据实际操作体会和总结前辈师傅们的经验，从火候的掌握到烹调前对原料的处理、正式烹调方法和操作关键都做了详细的介绍。

大家可以举一反三，做出多种美味佳肴。

这是一本实用的、操作性强的、方便查阅的厨房工具书，即便您没有一点烹调知识，从头到尾读完此书，也一定会受益匪浅，能为家人和宾朋做出既可口又营养的菜肴。

## &lt;&lt;新编家庭烹调大全&gt;&gt;

## 书籍目录

原料选购篇四季蔬菜一、叶菜类1.韭菜2.香菜3.空心菜4.菠菜5.卷心菜6.大白菜7.油菜8.油麦菜9.茼蒿10.生菜11.豆瓣菜12.芥蓝13.木耳菜14.豌豆苗15.香椿16.芦荟17.仙人掌18.苋菜二、根菜类1.白萝卜2.胡萝卜3.莲藕4.魔芋5.牛蒡6.竹笋7.山药8.芋头三、茎菜类1.芹菜2.蒜薹3.百合4.蒜苗5.茭白6.荸荠7.甘薯8.马铃薯9.莴笋10.洋葱11.黄豆芽12.绿豆芽13.芦笋四、果菜类1.佛手瓜2.黄瓜3.苦瓜4.冬瓜5.丝瓜6.南瓜7.西葫芦8.木瓜9.番茄10.青椒11.尖椒12.茄子13.四季豆14.豇豆角15.四楞豆五、花菜类1.西兰花2.菜花3.黄花菜六、食用菌类1.竹荪2.草菇3.黑木耳4.银耳5.香菇6.松乳菇7.猴头菇8.白灵菇9.金针菇10.鸡枞菌11.平菇12.蘑菇水产品一、鱼类1.鲈鱼2.带鱼3.鲢鱼4.鳊鱼5.草鱼6.银鱼7.鲫鱼8.鲤鱼9.黑鱼10.武昌鱼11.甲鱼12.鲟鱼13.银鳕鱼14.黄鱼15.鳜鱼16.鲱鱼17.鲑鱼18.白鱼19.泥鳅20.三文鱼21.腊鱼二、虾、蟹、贝及其他类1.虾类2.螃蟹3.田螺4.鲍仔5.牡蛎6.蚶子7.蛭子8.蛤蜊9.带子10.墨鱼11.鱿鱼12.章鱼13.海参14.海蜇15.海茸16.海带17.紫菜食类(蛋品)、畜类及内脏一、禽类(蛋品)及内脏1.鸡肉2.活鸡3.光鸡4.散养鸡5.烧鸡6.鸭肉7.活鸭8.光鸭9.鸭掌10.板鸭11.腊鸭12.鸡蛋13.皮蛋14.咸蛋二、畜类及内脏1.鲜猪肉2.冻猪肉3.猪肉馅4.咸肉5.鲜猪肚6.鲜猪腰7.鲜猪心8.鲜猪肝9.鲜猪肠10.鲜猪蹄11.腊肠12.腊肉13.牛肉14.牛肚15.牛肝16.鲜羊肉17.兔肉18.狗肉果品类一、鲜果品类1.香蕉2.苹果3.雪梨4.鲜桃5.龙眼6.葡萄7.西瓜8.山楂9.柚子10.草莓11.荔枝12.哈密瓜13.橙子14.猕猴桃15.芒果16.枇杷17.杨梅18.樱桃19.菠萝20.山竹21.石榴二、干果品类1.松子仁2.腰果仁3.杏仁4.花生仁5.核桃仁6.栗子7.白果8.柿饼9.莲子10.红枣11.葵花子仁12.开心果13.芝麻调味品类1.番茄酱2.花生酱3.沙茶酱4.豆瓣酱5.甜面酱6.芝麻酱7.虾酱8.豆豉9.豆腐乳10.食糖11.蜂蜜12.蚝油13.酱油14.食醋15.食盐16.味精17.鸡精18.料酒19.鱼露20.辣椒粉21.姜粉22.胡椒、胡椒粉23.孜然、孜然粉24.花椒、花椒粉25.肉豆蔻26.桂皮27.陈皮28.八角29.葱30.生姜31.大蒜食用油类1.香油2.花生油3.大豆油4.玉米油5.葵花子油6.菜子油7.橄榄油8.猪油9.牛油10.羊油11.鸡油豆制品及其他1.豆腐2.豆腐干3.素鸡4.腐竹、腐皮5.粉丝6.粉皮7.凉粉8.面筋9.嫩玉米原料加工篇原料的初步加工一、四季蔬菜(一)蔬菜初步加工,四项要求记清(二)蔬菜加工方法,经过两个步骤(三)蔬菜初步加工的具体应用1.叶菜类2.根菜类.....原料的正式刀工处理烹调技法篇

## <<新编家庭烹调大全>>

### 章节摘录

选购：死猪肉一般放血不彻底，外观呈暗红色，肌肉间毛细血管中有紫色淤血。

米猪肉带有囊虫，它是绦虫的幼虫；米猪肉最显著的特征是瘦肉中有呈椭圆形、乳白色、半透明水泡，而且大小不等；从外表看，像是肉中夹有米粒。

鉴别注水肉时，用卫生纸紧贴在猪肉上，用手平压，待纸张全部浸透后取下，用火柴点燃。

如果纸张烧尽，证明猪肉没有注水，如果烧不尽，证明猪肉注水了；注水的冻瘦猪肉卷，透过塑料薄膜可看到里面有灰白色、半透明的冰或红色血冰；砍开后有碎冰块和冰碴溅出，解冻后还会有许多血水渗出。

新鲜猪肉肉质紧密，富有弹性，皮薄，膘肥嫩，色洁白，且有光泽；瘦肉部分呈淡红色，有光泽，不发黏，用手压在瘦肉上，凹陷能立即恢复。

不新鲜的肉无光泽，肉色暗红，切面呈绿、灰色，肉质松软，无弹性，摸起来黏手，闻起来有难闻的气味，严重腐败的肉有臭味。

营养：猪皮中含有大量的胶原蛋白，它在烹调过程中可转化成明胶，明胶具有网状空间结构，它能结合许多水，增强细胞生理代谢，有效地改善机体生理功能和皮肤组织细胞的储水功能，使细胞得到滋润，保持湿润状态，防止皮肤过早褶皱，延缓皮肤的衰老过程；猪瘦肉含优质蛋白质和人体必需的脂肪酸，可提供血红素（有机铁）和促进铁吸收的半胱氨酸，能改善缺铁性贫血。

<<新编家庭烹调大全>>

编辑推荐

《新编家庭烹调大全》：原料选购可以一步到位，食材加工可以形神兼备，菜肴烹调可以多姿多味！  
一部实用的、操作性强的、方便查阅的厨房工具书！  
一部初进厨房者的指南！

<<新编家庭烹调大全>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>