

<<厨房小窍门新编>>

图书基本信息

书名：<<厨房小窍门新编>>

13位ISBN编号：9787508309033

10位ISBN编号：7508309030

出版时间：2002-8-1

出版时间：中国电力出版社

作者：高志敏

页数：548

字数：387000

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>

<<厨房小窍门新编>>

内容概要

全书共分八章。

分别是购物防伪识劣小窍门，食品存储加工小窍门，菜肴烹调基础小窍门，做菜制汤小窍门，米面食品制作小窍门，风味食品制作小窍门，饮食治疗小窍门，食物药用与妙用等八个方面的相关内容。

本书切合实际，内容广泛。

从厨房的原料选买、加工整理、储存保鲜，到食品制作，菜肴烹调，饮食营养治疗等方面都作了详尽问答。

本书内容丰富，简明实用。

适合城乡广大家庭，商业院校、职业技校以及烹饪培训中心的相关人员。

<<厨房小窍门新编>>

书籍目录

前言第一章 购物防伪识劣小窍门 1.怎样识别假秤？

2.怎样才算缺斤短两？

3.怎样识别豆肉？

4.怎样识别瘟猪肉？

5.怎样识别种猪肉？

6.怎样识别注水猪肉？

7.怎样识别使用过“瘦肉精”的瘦肉？

8.怎样鉴别牛肉与驴肉？

9.怎样根据烹饪需要选购牛肉？

10.怎样根据烹饪需要选购羊肉？

11.怎样区分牛、羊肉等级？

12.怎样鉴别牛、羊肉新鲜度？

13.怎样鉴别牛、羊肉老嫩？

14.怎样识别绵羊肉与山羊肉？

15.怎样选购鲜肝？

16.怎样选购猪心？

17.怎样鉴别好肚的质量？

18.怎样挑选猪腰？

19.怎样鉴别火腿品质？

20.腊肉和碱肉有何区别？

21.怎样选购腊肉？

22.怎样识别咸肉质量？

23.怎样挑选灌肠 24.怎样识别灌肠馅优劣？

25.怎样挑选香肠、香肚？

26.怎样挑选叉烧肉？

27.怎样鉴别罐头质量？

28.食品防腐剂使用范围是怎样的？

29.怎样挑选板鸭？

30.怎样识别腊鸭老嫩？

31.怎样识别腊鸭咸淡？

32.怎样鉴别冻鸭老嫩？

33.怎样鉴别鸡的老嫩？

34.怎样识别注水鸡鸭？

35.怎样识别鸡、鸭塞肫？

36.怎样识别活禽与死禽屠宰品？

37.怎样鉴别新鲜的光禽？

38.买活鸡怎样鉴别健康鸡和病鸡？

39.老母鸡还是童子鸡的营养价值高？

40.怎样鉴别变质烧鸡？

41.怎样选购风鸡？

42.谁是“蛋中之王”？

43.怎样鉴别鲜蛋第二章 食品存储加工小窍门第三章 菜肴烹调基础知识小窍门第四章 做菜制汤小窍门第五章 米面食品制作小窍门第六章 风味食品制作小窍门

<<厨房小窍门新编>>

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>