

图书基本信息

书名：<<厨房百事通/现代家庭生活实用百科>>

13位ISBN编号：9787532351657

10位ISBN编号：7532351653

出版时间：1999-12

出版时间：上海科学技术出版社

作者：郭春荣，王凤鸣，刘文勇 编著

页数：391

字数：275000

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>

内容概要

现代家庭生活日益丰富，从居家环境的美化到饮食，无不体现当代人对自身生存环境的追求。家庭厨房看似简单，实则包罗万象，大到厨房的设计、布置，小如油、盐、酱、醋的运用，您未必全都了然于心。

而本书正是以广大家庭为主要对象，对日常厨房中易出现的问题和现象进行仔细剖析，并抓住解决问题的关键，指导读者妥善处理。

本书包括食品的选购与鉴别，食品的清洗与刀工，烹饪技巧，食品营养保护与卫生，食物的贮藏保存，厨具的选择与使用等七部分，介绍了家庭厨务中方方面面的知识，集知识性、科学性、实用性、可操作性于一体，是日常居家的必备工具书。

书籍目录

前言一 食品的选购与鉴别 1 食品原料选购的诀窍 2 如何挑选食用油 3 猪油的选购 4 芝麻油的质量特点 5 真假吐精的鉴别 6 黄酒的质量鉴别 7 烹调用淀粉的鉴别 8 如何选购白砂糖与绵白糖 9 黑胡椒、白胡椒的区别 10 怎样识别花椒 11 挑选桂皮法 12 真假八角(大料)的识别 13 叶菜类蔬菜的选择 14 瓜果类蔬菜的选择 15 如何选购鲜笋 16 莲藕的质量鉴别 17 鲜嫩莴苣的挑选 18 茄子的选购 19 茭白质量优劣的鉴别 20 花(椰)菜的挑选 21 四季(刀)豆的选择 22 冬春之际巧购韭菜 23 山药挑选法 24 榨菜的质量鉴定 25 怎样挑选腐衣、腐竹 26 板栗的质量鉴别 27 怎样购买黄花(金针)菜二 食品的清洗与刀工 三 烹饪技巧 四 食品营养保护与卫生 五 食物的贮藏保存 六 厨具的选择与使用 七 其他

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>