

<<一学就会制甜点>>

图书基本信息

书名：<<一学就会制甜点>>

13位ISBN编号：9787535630155

10位ISBN编号：7535630154

出版时间：2008-12

出版时间：湖南美术出版社

作者：玺璽

页数：93

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>

## <<一学就会制甜点>>

### 前言

您是否想为家人做出美味可口的食物，却为食谱中复杂难懂的制作方法而苦恼呢？下面就让我们一起来解决您的难题吧！

《家庭快捷烹饪》丛书系列精心挑选了450道快捷易做的家常主食、靓汤、热菜、凉菜、点心等，从各个方面以通俗的文字教您通过食物的巧妙搭配，制作出色、香、味俱佳的各色美味。书中还配有精美详细的制作过程图，为您提供了更直观的参考借鉴，使操作更简单。

本丛书共分为如下五大系列：《一学就会做主食》全面介绍了粥、饭、面、粉四大主食，让您的主食变得既营养又丰富。

《一学就会煲靓汤》介绍了九十余款不同靓汤的制作方法，从简单、营养的概念出发，为您和您的家人的健康保驾护航。

《一学就会炒热菜》选取了日常生活常见的素材，制作出美味无比的各式佳肴，让人不禁胃口大开。

《一学就会拌凉菜》介绍了各种不同口味的凉拌菜，品种良多，又让人在饭桌上多了一份选择。

《一学就会制甜点》搜罗了风格各异的甜品和点心，让人在茶余饭后尽情享受烹饪所带来的快乐心情。

本丛书全面介绍了家庭烹饪的方方面面，并有针对性地进行了详细的营养分析，方便您根据家人的体质及相关宜忌调整饮食，将中医学“药食同补”的科学概念应用到日常生活中，让您的饮食变得既营养又丰富。

全书图文并茂，简单易懂，一学就会，是现代入学习厨艺知识与技巧的极佳参考书。

## <<一学就会制甜点>>

### 内容概要

《家庭快捷烹饪》丛书系列精心挑选了450道快捷易做的家常主食、靓汤、热菜、凉菜、点心等，从各个方面以通俗的文字教您通过食物的巧妙搭配，制作出色、香、味俱佳的各色美味。书中还配有精美详细的制作过程图，为您提供了更直观的参考借鉴，使操作更简单。本书为该系列丛书之《一学就会煲靓汤》，主要介绍了九十余款不同靓汤的制作方法，从简单、营养的概念出发，为您和您的家人的健康保驾护航。

## &lt;&lt;一学就会制甜点&gt;&gt;

## 书籍目录

精致煮汤小技巧三鲜汤白菜丸子汤黄瓜三丝汤丝瓜虾皮汤五丝酸辣汤火腿白菜汤莴笋豆浆汤五色紫菜汤青菜蛋花汤奶香芹菜汤白萝卜三鲜汤藕片汤番茄蛋花汤菠菜丸子汤紫菜虾干汤三鲜冬瓜汤金针菇鸡丝汤牛肉菜花汤火腿洋葱汤虾丸银耳汤双菇肉丝汤豆腐猪血汤栗子芋头鸡汤酿鲫鱼豆腐汤丝瓜瘦肉汤平菇豆芽汤萝卜腐竹汤豌豆苗鸡丝汤金针菇西红柿汤鲢鱼头豆腐汤酸辣膳丝汤花生凤爪汤菠菜肉丸汤健脾栗子汤八珍蛇羹花瓣鱼丸汤椰盅鸡球汤如意白玉汤绿豆萝卜炖排骨红枣木瓜生鱼汤素三丝豆苗汤杏仁银耳豆腐汤菠菜枸杞猪肝汤五香豆腐干汤淮山鱼片汤土豆牛肉汤萝卜笋丝汤淡菜海带冬瓜汤酸菜炖烤鸭雪菜肉丝汤肉片黄瓜汤白菜母鸡汤冬荷瘦肉汤瘦肉鸡汤三色鱼头汤菠菜蛋汤草鱼豆腐汤虾丸蘑菇汤木耳菠菜鸡蛋汤豆腐猪蹄瓜菇汤芥菜咸蛋汤白果排骨汤萝卜煲羊腩汤绿豆芽甜椒汤冬瓜肾片汤茼蒿鱼头汤菠萝鸡片汤西洋菜猪肺汤三鲜鱿鱼汤川贝雪梨炖猪肺紫菜萝卜汤黄花木耳鸡蛋汤苦瓜豆腐汤葱头大虾汤鸽蛋白菜汤海带紫菜瓜片汤平菇白菜肉片汤竹笋香菇菠菜汤节瓜肾片汤黄豆芽豆腐汤木瓜排骨汤薏仁节瓜黄鳝汤香菇茭白汤青豆蛋黄菜花汤淮山豆腐汤枸杞叶猪肝汤苦瓜瘦肉汤薏仁马蹄猪肉汤豌豆苗豆腐汤海带西洋菜生鱼汤

## <<一学就会制甜点>>

### 章节摘录

插图：由于炒所用的原料性质和具体操作手法的不同，炒又可分出四种炒法：1.生炒析义：也叫做火边炒，以不挂糊的原料为主。

先将主料放入沸油锅中，炒至五六成熟，再放入配料，配料易熟的可迟放，不易熟的与主料一起放入，然后加入调料，迅速颠翻几下，断生即好。

特色：这种炒法汤汁很少，原料鲜嫩。

如果原料的块形较大，可在烹制时兑入少量汤汁，翻炒几下，使原料炒透，即行出锅。

要点：放汤汁时，需待原料本身水分炒干后再放，才能入味。

2.熟炒析义：熟炒一般先将大块的原料加工成半熟或全熟（煮、烧、蒸或炸熟等），然后改刀成片、块等，放入沸油锅内略炒，再依次加入辅料、调味品和少许汤汁，翻炒几下即成。

特色：略带卤汁，酥脆入味。

要点：熟炒的原料大都不易糊，起锅时一般用水淀粉勾成薄芡，也有用豆瓣酱、甜面酱等调料烹制而不再勾芡的。

3.软炒析义：又称滑炒，是先将主料下锅，经调味品拌脆后，再用蛋清团粉上浆炒制、勾薄芡的一种炒法。

特色：软炒菜肴非常嫩滑，但应注意在主料下锅后，必须使主料散开，以防止主料挂糊粘连成块。

要点：主料要边炒边使油温增加，炒到油约九成熟时出锅，再另炒配料，待配料快熟时，投入主料同炒。

## <<一学就会制甜点>>

### 编辑推荐

《一学就会炒热菜》：十八般家庭厨艺，九十条烹饪秘诀，九十道家常甜点。  
好学成就美食，细节决定成败。  
近九十道家常甜点，配料做法面面俱到。  
专家图解，去繁从简，烹饪有捷径。

<<一学就会制甜点>>

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>