

<<厨房新手500招>>

图书基本信息

书名：<<厨房新手500招>>

13位ISBN编号：9787535769428

10位ISBN编号：753576942X

出版时间：2012-1

出版时间：湖南科技出版社

作者：牛国平，牛翔 著

页数：180

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>

<<厨房新手500招>>

内容概要

本书内容分为四大类。
包括选料加工篇137招、烹调妙招篇175招、菜肴揭秘篇103招和主食诀窍篇87招。
另外，还附有常用厨具的使用与洗护技巧。
新手在厨房操刀弄勺时所遇到的一切问题都能在本书中找出答案。
希望这本小书的出版，能帮助新手轻松做出一手好菜，为全家带来更多的幸福、美满和健康。

<<厨房新手500招>>

书籍目录

Part 1 选料加工篇

- 什么鱼肉做水氽鱼丸最佳
- 什么鱼最宜氽汤
- 什么鱼适合烹调炒鱼丝、炒鱼片
- 根据鱼的新鲜度选烹调方法
- 什么鱼适合做砂锅头尾
- 活鱼宰杀后不宜马上烹调
- 涮羊肉的选料要求
- 爆、炒、熘一类菜肴选什么肉最好
- 糖醋排骨的选料要求
- 烧、焖、煮一类菜肴选什么肉最好
- 做干炸丸子的选料要求
- 红烧肉的选料要求
- 做猪腰菜的选料要求
- 适合滑炒菜的原料
- 制作奶白汤的原料
- 制作清汤的原料
- 制作素鲜汤的原料
- 妙法去除田螺的泥沙
- 花蛤烹调前需用清水养一两天
- 巧挑泥花蛤
- 鳝鱼的初步加工
- 鳝鱼最好边宰杀边清洗
- 巧去速冻鳝片的腥味
- 黄花鱼去内脏不要剖腹
- 鱼肉清洗时不能长时间浸泡
- 巧去咸鱼的盐分
- 巧去黄鱼腥味
- 碱水泡带鱼去腥味
- 去除鱼腥的妙法
- 鱼腹内的黑膜要去净
- 鲤鱼两侧白筋要抽去
- 巧去苦胆味
- 鲢鱼不必去鳞烹调
- 剔取鱼肉法
- 鲜虾的初步加工
- 剥取虾仁有妙法
- 剥取虾肉最好先速冻
- 河虾、海虾冷冻有妙法
- 用维生素水使虾头不发黑
- 冷冻海虾仁的漂洗技巧
- 螃蟹初步加工
- 剥取蟹肉的方法
- 蚶子的初步加工
- 海螺的初步加工

<<厨房新手500招>>

-
- Part 2 烹调妙招篇
 - Part 3 菜肴揭秘篇
 - Part 4 主食诀窍篇
 - Part 5 附录：几种常用厨具的使用与洗护技巧

<<厨房新手500招>>

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>