

<<图解食用干货选购加工大全>>

图书基本信息

书名：<<图解食用干货选购加工大全>>

13位ISBN编号：9787535775634

10位ISBN编号：7535775632

出版时间：牛国平 湖南科学技术出版社 (2013-04出版)

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>

<<图解食用干货选购加工大全>>

书籍目录

第一部分食用干货原料的选购、储藏及涨发技巧第一节 食用干货原料的基本知识一、食用干货原料的选购、储藏二、食用干货原料的涨发 三、食用干货原料的涨发技巧 第二节 食用干货原料的选购、储藏及涨发技巧一、动物性水生干货原料 鱼翅 鱼皮 鱼唇 鱼肚 小鱼干 海参 鱿鱼 鲍鱼 干贝 海蜇 蚝豉 淡菜 豆腐丝 虾皮 海米 墨鱼干 乌鱼蛋 海螺干 蛤蜊肉干 二、动物性陆生干货原料 燕窝 猪蹄筋 猪皮 猪皮丝 干毛肚 羊筋 牛筋 鸡筋 干肉燕皮 雪蛤 三、植物性陆生干货原料 黑木耳 干豆角 银耳 香菇 干平菇 茶树菇 杏鲍菇 鸡腿菇 松蘑 真姬菇 竹荪 猴头 黄花菜 笋干 莲子 皂仁 百合 茄干 霉干菜 白果 四、植物性水生干货原料 海带 紫菜 南极冰藻 海茸 龙藻 石花菜 五、复制品干货原料 人造鱼翅 冻粉 米粉 干面皮 腐竹 粉皮 粉丝 粉条 第二部分 食用干货烹调实例

<<图解食用干货选购加工大全>>

编辑推荐

《图解食用干货选购加工大全》编著者牛国平。

第一部分介绍了食用干货涨发的常识。

如食用干货为什么要发制？

为什么有的干货料是用冷水发，有的干货料却要用热水发？

为什么有的干货料必须用油发…… 第二部分介绍了64种干货料的涨发、洗涤、保存和烹调菜例等。

每一种干货的涨发都有它的独特技巧，例如：粉条泡发不好，做出的凉拌粉条，黏糊不爽口。

烹调的炒粉条粘结成团；又如腐竹，泡发时用水不当，红烧后软烂失形；再如海参，泡发时不能沾油、盐、碱等，否则不易发透。

或者溶化。

关于干货的选购、加工的这些问题都能在本书中找到满意的答案。

<<图解食用干货选购加工大全>>

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>