

<<实用厨房小窍门600例>>

图书基本信息

书名：<<实用厨房小窍门600例>>

13位ISBN编号：9787536698307

10位ISBN编号：7536698305

出版时间：2008-7

出版时间：重庆出版集团，重庆出版社

作者：《健康餐桌》编委会 编

页数：95

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>

## <<实用厨房小窍门600例>>

### 内容概要

厨房这个小小方寸之地，既是“食”尚生活的幸福之源，又是快乐食客的表演舞台。

如何让这“一方小天地”变成给您健康、轻松愉悦、独特风味的留恋地呢？

厨房有哪些省钱节能的好方法？

厨房器具、烹制方法、调味品的食用有哪些禁忌呢？

怎样泡发干货？

怎样煮米饭更有营养？

如何炖鱼味道才鲜美……厨房的“十八般技法”您知道多少呢？

是不是很想立即学会这些食之味美、烹之简单的诀窍呢？

本书即将用最详细、最简捷的语言为为您解开这些疑问。

本书将大家在日常生活中积累、研究、挖掘出的私家窍门，通过验证、提升分门别类进行介绍，让这些充满智慧的妙招带你脱离束手无策的困境，不仅会让您有资本去大显身手，还会使您快节奏的生活变得轻松有趣。

本书用彩图分步详解厨房小窍门，直观、准确地展现一个个小妙招的精髓所在，针对人们在厨房中经常遇见的形形色色的问题，将最简单易学、省时省钱的600种技巧传授给您，全面解决厨房中的一个难题，让您将美味轻松“玩弄”于锅碗瓢盆间。

让您爱上厨房!

<<实用厨房小窍门600例>>

书籍目录

Part 01 美味升级有诀窍爽口时蔬色味双绝大火炒时蔬的加盐技巧/烹炒速冻蔬菜的妙招/炒蔬菜时加肥肉的小秘诀/菜肴熟后巧淋沸油/巧做爽口蔬菜沙拉炒、煮蔬菜如何保持漂亮色泽/烹调白菜保持鲜香的方法/如何炒油菜色味俱佳/拌出营养好吃的黄瓜脆嫩爽口的炒菜花/巧炒丝瓜不变色/青椒刺孔避免油爆/保持青椒的鲜脆/虎皮青椒桥烹制炒四季豆保持青翠的口感/巧吃竹笋/如何炒出清脆爽口的芥蓝/巧吃鲜藕/藕丝这样炒不会变黑炸茄合有妙法/烹制茄子有妙招/如何炒洋葱更美味/怎样使山药脆爽不黏稠/怎样炒土豆丝脆嫩爽口拔丝菜肴轻松做/教你炸美味土豆片/炒土豆如何快速熟软/煮红薯的妙招/胡萝卜叶叶好吃/让香椿清香四溢/怎样才能使鲜菇挂芡入味.....好吃肉的秘诀营养豆制品教你做轻松搞定水产海鲜制蛋有妙招巧煲鲜汤一点通主食好吃不费事调味有绝招Part 02 原料巧处理Part 03 精明采购有技巧Part 04 食物保存一点通Part 05 光洁如新小天地Part 06 省钱节能好方法Part 07 厨房禁忌必掌握附录

<<实用厨房小窍门600例>>

章节摘录

插图：

## <<实用厨房小窍门600例>>

### 编辑推荐

《实用厨房小窍门》实用窍门，带您树立厨房家务事；高手支招，帮您解决厨房大难题。一书在手，让您轻松玩转厨房。

<<实用厨房小窍门600例>>

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>