第一图书网, tushu007.com

<<川味烹调家事一点通>>

图书基本信息

书名：<<川味烹调家事一点通>>

13位ISBN编号：9787536698819

10位ISBN编号：753669881X

出版时间：2008-7

出版时间：邓开荣 重庆出版集团，重庆出版社 (2008-07出版)

作者：邓开荣 编

页数：296

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

第一图书网, tushu007.com

<<川味烹调家事一点通>>

内容概要

川菜为很多家庭所钟爱，但要做出好吃的川菜，除了要知道怎么做，还得知道买菜怎么买，什么样的原料适合做什么样的菜，原料要怎样处理才能发挥最大作用，烹饪时有没有特别的技巧……《川味烹调家事一点通》将这些内容一一呈现给读者。
全书涵盖了上百种家庭烹饪必备的烹调知识，200余款川菜经典菜例，一种原料怎样做出多种菜肴，家庭要举行家宴要怎么准备原料、烹饪些什么菜肴、怎么烹饪……的内容，可谓家庭川菜烹调小百科全书。
阅读此书可以全面掌握家庭从买菜到准备到烹饪的各个环节的各种技巧和手法，提高家庭烹饪能力，为生活增添乐趣。

作者简介

邓开荣，川菜特级厨师，重庆作家协会会员，《四川烹饪》杂志特约记者。
他在长达数十年的厨师生涯事，积累了丰富的烹饪实践经验，且善于将烹调实践与理论相结合。
著有《川菜家庭筵席》《家常川菜》《重庆风味火锅》《重庆江湖火锅》《重庆乡土菜》《重庆风味菜》《川菜烹调技术大揭秘》等书，并与人合著有《重庆火锅画册》《川菜厨艺大全》，曾在多本专业杂志和报刊上发表了众多有影响力的文章。

<<川味烹调家事一点通>>

书籍目录

选购材料有诀窍怎样鉴别猪肉的质量怎样鉴别猪内脏怎样挑选腊肉和香肠怎样鉴别牛肉的质量怎样鉴别善肉的质量怎样挑选光体鸡鸭怎样鉴别老鸭和仔鸭怎样识别鸡的老嫩怎样挑选鸡蛋怎样鉴别鲜鱼怎样挑选螃蟹怎样挑选对虾与河虾怎样识别带鱼的新鲜度怎样选购干墨鱼的新鲜度怎样鉴别松花蛋怎样挑选食品罐头……加工原料妙招多必须知道的烹调技巧猪牛羊肉鸡鸭兔蛋鱼虾水产蔬果豆制品火锅砂锅豆花泡菜咸菜小吃一种原料多种吃法四季家庭筵席的制作家庭常用烹调术语

章节摘录

选购材料有诀窍怎样鉴别猪肉的质量猪肉质量好坏可以从肉的外观、色泽、弹性和气味等方面进行鉴别。
新鲜肉 肉色红而有光泽，肉质紧密而有弹性，手触肉不黏手，气味正常。
煮肉的汤色清而不浑，且有浓郁的肉香。
次新鲜肉 肉色暗红，切面尚有光泽，外表干燥或黏手，用手指压后凹陷不能完全复原，有轻微的异味或酸味。
肉汤轻微浑浊，香味较差或无香味。
不新鲜肉 肉色暗红无光泽或呈黄绿色，手触肉无弹性，表面发黏，有明显臭味。
像这种接近变质的肉是千万不能食用的。
各部位的肉还有一些具体的鉴别标准。
如猪的肥膘部分以脂肪洁白、油润光亮为好；而瘦肉又以肉色红润均匀为最新鲜。
怎样鉴别猪内脏猪心新鲜的猪心组织坚实，富有弹性，用手挤压有鲜红的血液、血块排出；不新鲜的猪心则无这些现象。
猪舌新鲜的猪舌柔软而有弹性，舌苔呈灰白色，舌的根部鲜红；不新鲜的猪舌苔呈灰黑色，舌根断面的淤血暗红，并带腥臭味。
猪肝新鲜的肝呈紫色或褐色。
有种品质上乘的沙肝呈黄色，肝面平滑并有光泽；不新鲜的肝颜色暗淡，失掉光泽，肝面萎缩起皱，发软，带有腐败的臭味。
猪腰新鲜的猪腰呈浅红色，表面有一层完整的薄膜，有光泽，柔润而有弹性；不新鲜的猪腰呈青色，质地松软，并有异味。
市场上有种水泡猪腰，看起来肿大发白，手压则无弹性，易渗水。
猪肚新鲜的猪肚色浅黄有光泽，质地坚实而有弹性，肚上黏液也多；不新鲜的猪肚色变白带青，质地松软，黏液少，无光泽和弹性。
选猪肚以胃壁厚而均匀者为好。
内部有硬的小疙瘩则是病猪的肚子，不宜食用。
猪肠新鲜的猪肠色泽发白，黏液多；不新鲜的猪肠色泽白中泛青，或有青有白，黏液少，并带有一股恶臭的腥味。

编辑推荐

阅读《川味烹调家事一点通》可以全面掌握家庭从买菜到准备到烹饿的各个环节的各种技巧和手法，提高家庭烹饪能力，为生活增添乐趣。
提供最实用的买菜、加工、烹调技巧，详细易懂。
教你做出最经典美味的家居川菜佳肴。

第一图书网, tushu007.com

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