

<<烹调诀窍500题>>

图书基本信息

书名：<<烹调诀窍500题>>

13位ISBN编号：9787538010732

10位ISBN编号：7538010734

出版时间：2003-03-01

出版时间：内蒙古科学技术出版社

作者：张家林

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>

<<烹调诀窍500题>>

内容概要

中国烹饪是我国家庭最经常、最频繁的一件家务事。

在一个家庭里，能把每顿饭都烹制得让全家感到可口满意，是一件很不容易的事。

这里面当然有多方面的原因，但在一定物质条件下，烹饪技艺掌握得如何，可以说是关键的一环。

当今，中国家庭的生活水平日益提高，相应地提高家庭烹饪技艺水平，就成了必然的需求。

事实上，有不少家庭烹饪原料都能置办得好，就是做不了、做不好。

本书从烹饪最基本的范畴，向读者介绍烹饪知识。

它不是一般的菜谱书，而是学习烹调诀窍的参考书。

其内容包括原料的选择、初加工和烹调技术。

重点是通过500多个菜例，分别介绍家庭常用的炒、炸、煸、烩、烧、煮、炖、氽等20余种成菜方法。

我们衷心希望，本书对提高家庭烹调技艺能有所帮助。

<<烹调诀窍500题>>

书籍目录

第一章:烹饪原料的选择与初加工 1 植物性海味干菜都包括哪些 2 紫菜有哪些性质,有哪些品种 3 大黄鱼与小黄鱼有什么区别 4 马面鱼和银鱼各有什么特点 5 常见的烹调原料可分为几类 6 猪的肌肉组织和脂肪组织是怎样构成的 7 骆驼肉、马肉有哪些特征,适于什么烹调法 8 什么是肉类及下货原料 9 什么是内脏原料,它与肉之比大约是多少 10 怎样洗涤猪内脏 11 洗肠、肚为什么要用盐、醋 12 洗肠、肚为什么不能用碱 13 我国哪些地方产燕窝 14 什么是鱼骨 15 什么是海茄子,主要有几种 16 什么是琼脂 17 什么是乌鱼蛋 18 什么是鲍鱼 19 淡菜有几种,怎样食用 20 怎样食用干贝 21 鲤鱼与鲫鱼有什么区别 22 胖头鱼与白鲢鱼有什么区别 23 青鱼与草鱼有什么区别 24 红鱼籽和黑鱼籽的特点是什么 25 蛭干有什么特点 26 青虾和对虾各有什么特点 27 虾皮是虾的皮吗 28 什么是蚝油,它是怎样制成的 29 虾油是虾的油吗 30 怎样除掉蔬菜残留农药 31 怎样清洗黄瓜 32 怎样切葱不流泪 33 怎样洗干净木耳 34 怎样洗干净香菇 35 老化的香菇怎样加工处理 36 怎样除去蘑菇泥沙 37 怎样减轻辣椒辣味 38 怎样除去卷心菜异味 39 怎样除掉豆芽菜腥味 40 怎样使豆浆无豆腥味 41 怎样除去豆腐异味 42 怎样除去大蒜味 43 怎样除去萝卜怪味 44 怎样除去苦瓜苦味 45 食物异味如何消除 46 原料保藏的目的是什么 47 保管烹调原料的方法有几种 48 食物高温保藏的作用是什么 49 什么是食品化学防腐剂保藏 第二章 烹饪卫生 第三章 干制品涨发技术 第四章 原料挂糊、上浆和勾芡 第五章 菜肴的烹制 第六章 荤素菜主食制作技巧 第七章 制汤要点 第八章 调味品在烹调中的作用

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>