第一图书网, tushu007.com

# <<厨房窍门一箩筐>>

## 图书基本信息

书名：<<厨房窍门一箩筐>>

13位ISBN编号：9787538016833

10位ISBN编号：753801683X

出版时间：2008-6

出版时间：内蒙古科学技术出版社

作者：申石　主编

页数：271

字数：300000

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

# <<厨房窍门一箩筐>>

## 内容概要

厨房事务纷繁复杂，常常令许多人感到力不从心，以致渐渐失去对烹调料理的兴趣。
其实，平淡烦琐的厨房工作也隐藏着许多窍门和乐趣。
《厨房窍门一箩筐》从与饮食有关的各方面人手，为您提供了实用的厨房窍门和可供借鉴的宝贵经验，帮您摆脱疲劳、解除烦恼，并让您从中获得快乐。
多多运用小窍门，您的生活将更加省时、省力，乐趣无穷。
全书分为“食品采购的窍门”、“烹调料理的窍门”、“食品保存的窍门”、“厨具保养的窍门”等四个部分，为百姓日常饮食生活的方方面面提供了大量浅显易懂、简单易行，用得上、效果佳的知识和技能。
只要一册书在手，厨房生活受益多多。

# <<厨房窍门一箩筐>>

## 书籍目录

食品采购的窍门　选购大白菜的窍门　选购菠菜的窍门　选购韭菜的窍门　选购芹菜的窍门　选购花菜的窍门　选购苋菜的窍门　选购生菜的窍门　选购香菜的窍门　选购蕹菜的窍门　选购卷心菜的窍门　选购霉干菜的窍门　选购辣椒的窍门　选购西红柿的窍门　选购胡萝卜的窍门　选购玉兰片的窍门　选购蒜薹的窍门　选购蒜苗的窍门　选购韭黄的窍门　选购茭白的窍门　选购洋葱的窍门　选购西兰花的窍门　选购茄子的窍门　选购马铃薯的窍门　选购红薯的窍门　选购萝卜的窍门　选购丝瓜的窍门　选购南瓜的窍门　选购冬瓜的窍门 选购节瓜的窍门 选购苦瓜的窍门 选购黄瓜的窍门 选购佛手瓜的窍门 选购竹笋的窍门 选购春笋的窍门 选购冬笋的窍门 选购笋干的窍门 选购芦笋的窍门 选购莴笋的窍门 选购窝苣的窍门 选购竹荪的窍门 选购香椿的窍门 选购芦荟的窍门 选购荸荠的窍门 选购莲藕的窍门 选购豆类的窍门 选购鲜菇的窍门 选购金针菇罐头的窍门 选购黑木耳的窍门 选购银耳的窍门 选购黄花菜的窍门 选购牛肝菌的窍门 选购燕窝的窍门 鉴别豆腐质量优劣的窍门　鉴别油豆腐质量的窍门　鉴别豆质品质量的　……烹调科理的窍门食品保存的窍门厨具保养的窍门

## 章节摘录

选购大白菜的窍门质量好的大白菜应是新鲜、嫩绿、较紧密和结实的。
有虫害，松散，茎粗糙，叶子干瘪发黄，带土过多，发育不良的大白菜质量较差。
选购菠菜的窍门蔬菜市场上的菠菜有两种类型：一是小叶种，二是大叶种。
不管什么品种，都是叶柄短、根小色红、叶色深绿的好。
但在冬季，叶色泛红，表示经受霜冻锻炼，口感更为软糯香甜。
选购韭菜的窍门宽叶韭嫩相，香味清淡；窄叶韭卖相不如宽叶韭，但香味浓郁。
真正喜欢吃韭菜的人，当以窄叶韭为首选。
要注意，叶片宽大异常的韭菜要慎买，因为栽培时有可能使用了生长刺激剂。
以手感柔软且具有一定厚度，颜色浓绿且没有折叶的为佳。
拿在手中，如果发现菜叶松松垮垮地向下垂，说明已经不新鲜了。
选购芹菜的窍门新鲜芹菜的叶身是平直的。
存放时间较长的芹菜，叶子尖端就会翘起，叶子软，甚至发黄起锈斑。
不管哪种类型的芹菜，叶色浓绿的不宜买。
因为叶子“墨黑”，说明生长期间干旱缺水，生长迟缓，粗纤维多，口感不好。

## 编辑推荐

《厨房窍门一箩筐》由内蒙古科学技术出版社出版。

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