

<<烹饪小窍门>>

图书基本信息

书名：<<烹饪小窍门>>

13位ISBN编号：9787538439380

10位ISBN编号：7538439382

出版时间：2009-3

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：《健康生活图书系列》编委会

页数：208

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>

## <<烹饪小窍门>>

### 内容概要

健康生活图书系列，让你轻松学会烹饪窍门，提高生活品质。

本书涵盖了烹饪生活的方方面面，从食品的选购、鉴别到处理，从食材的储存到食物的烹饪加工。  
还精心挑选了50道家常菜，提高您的厨艺。  
让您成为烹饪高手！

800条实用窍门方法技巧指导您的烹饪需要。

彩色图片操作示范，便于查阅、易学易做。

<<烹饪小窍门>>

书籍目录

PART 原料处理 肉类 禽类 野味 蛋类 水产类 蔬菜类 水果类 粮油类 干货与调味品类  
其它类PART 美味制作 肉类 禽类 野味 蛋类 水产类 蔬菜类 水果类 粮油类 干货  
与调味品类 其它类菜品索引

## &lt;&lt;烹饪小窍门&gt;&gt;

## 章节摘录

**PART 原料处理 肉类 洗鲜肉的窍门** 从市场上买回来的肉，上面黏附着许多脏物，用自来水冲洗时油腻腻的，不易洗净。

如果用热淘米水清洗，脏物就很容易清除掉。

也可拿一团和好的面团，在肉上来回滚动，也能很快将脏物粘下。

**洗猪油的窍门** 猪板油脏了很不容易洗干净。

如果将猪板油放进30。

C-40。

C温水中，用干净的包装纸慢慢地擦洗，就比较容易将板油洗干净。

**洗猪脑的窍门** 将买回的鲜猪脑浸入冷水中，大约20分钟，在血筋网络与猪脑表面分离后，只需用手指抓几把，即可将血筋全部清除。

然后，蒸、炖均可。

**洗猪心的窍门** 将猪心放在面粉中“滚”一下，放置1小时后清洗，再烹炒，其味美纯正。

**猪肺去腥的窍门** 取白酒50克，从肺管里慢慢倒入然后拍打两肺，让酒液渗入到肺的各个支气管里，半小时后，再灌入清水拍洗，即可除去腥味。

**洗肺的窍门** 清洗肺不要放在盆中搓洗。

可将肺管套在水龙头上，将水灌入肺内，使肺扩张，大小血管都充满水后，用手搓洗一下，将水倒出来，然后再灌满水，再倒出，直至肺叶发白时为止。

最后放在锅中加热，使肺管中残物浸出，再用清水；中洗即可。

## <<烹饪小窍门>>

### 编辑推荐

《烹饪小窍门：彩色烹饪百科（升级版）》中800条实用窍门方法技巧指导您的烹饪需要。彩色图片操作示范，便于查阅、易学易做。健康生活图书系列，让你轻松学会烹饪窍门，提高生活品质。

<<烹饪小窍门>>

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>