

<<家庭烹饪百科>>

图书基本信息

书名：<<家庭烹饪百科>>

13位ISBN编号：9787538444056

10位ISBN编号：753844405X

出版时间：2010-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：《家庭烹饪百科》编委会 编

页数：336

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>

前言

一日三餐是人们生活中必不可少的组成部分，而美味的饭菜会让人一整天都精力充沛。在众多的家庭主妇眼里，美食就是生活的一部分，它还是情调、是快乐、是用爱和锅碗瓢盆共同书写的幸福。

本书是一本系统介绍家庭烹饪的书籍。

全书共分6个部分，分别介绍了家庭烹饪中涉及的各种知识，从食材的选购到初加工再到烹饪方法，再从食材搭配宜忌到烹饪中的小窍门，但凡在烹饪中遇到的问题，大多都可以在本书中找到其相应的解决方法，最后例举家常菜谱，让相应的烹饪技法能够做出范例，是家庭必备烹饪宝典。

本书力争满足更多读者的需求，如有未尽之处，还请广大读者提出宝贵意见，以便我们在后续版本中改进和完善。

<<家庭烹饪百科>>

内容概要

《家庭烹饪百科》从食材选购入手，包括了保鲜储存、加工处理、烹饪妙招等等。教你做好烹饪前的准备工作，并针对食材合理搭配，向你传授科学健康的烹饪方法。从此不再为煎炒烹炸犯愁，摆脱下厨做饭的一切烦恼，轻松成为居家烹饪高手。

<<家庭烹饪百科>>

书籍目录

PART 1 售票选购与储存 蔬菜、水果 菠菜 油菜 芹菜 韭菜 白菜 甘蓝 莴笋
 土豆 蒜薹 菜花 莲藕 丝瓜 洋葱 茭白 竹笋 冬瓜 苦瓜 胡萝卜
 卜 黄瓜 番茄 豆芽 辣椒 南瓜 白萝卜 四季豆 口蘑 金针菇 蘑
 菇 茄子 李子 苹果 梨 桃 杏 香蕉 枣 菠萝 樱桃 芒果 葡
 萄 草莓 荔枝 柑橘 柚子 柿子 西瓜 猕猴桃 哈密瓜 柠檬 肉、禽蛋
 、海产 猪肉 牛肉 狗肉 羊肉 鸡肉 鹅肉 鸭肉 鸡蛋 鹌鹑蛋 鸭蛋
 猪肝 火腿 香肠 猪蹄 猪肚 腊肉 鲤鱼 带鱼 黄鱼 草鱼 鲢鱼
 鲫鱼 对虾 黄鳝 虾仁 螃蟹 甲鱼 鱿鱼 海蜇皮 虾皮 蛤蜊 牡
 蛎 墨鱼 鳗鱼 田螺 泥鳅 河蚬PART 2 食材初加工PART 3 烹饪技法PART 4 烹
 饪小窍门PART 5 饮食宜忌PART 6 经典食谱

章节摘录

棕褐色，当中发霉或腐败变质的籽粒较多，水分含量高。

闻起来，有霉味、哈喇味等不良气味。

2.严格控制水分：芝麻子粒较小，含油量高，加之除杂较难，极易酸败变质，因此贮藏芝麻应严格控制水、杂含量。

水分、杂质含量在安全标准以内的芝麻，采取散装密闭为宜。

花生1.发霉的花生不能买：购买花生时，应选择子粒饱满、色彩润泽、无虫蛀、无霉变的当年产新花生。

好的花生米颗粒饱满，形态完整，大小均匀，果仁子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味。

尝起来，果仁味道纯正，无任何异味。

劣质的花生，果仁呈紫红色，棕褐色或黑褐色，颗粒不饱满，掺有未成熟粒、虫蚀粒、生芽粒且有异味，如霉味、哈喇味等。

尝起来有油脂酸败味、霉味等不良滋味。

2.干燥、低温、密闭：贮藏花生仁要把握好干燥、低温、密闭几个环节。

保持干燥、控制水分，花生仁长期保管的安全水分为8%，水分在8%以下，温度不超过20℃可以长期保存，超过此温度界限，脂肪酸显著增加，易引起酸败。

<<家庭烹饪百科>>

编辑推荐

《家庭烹饪百科》：全家人的一日三餐，好吃的家常菜肴需要你掌握科学健康的烹饪方法健康生活轻松下厨一书在手烹饪不愁前所未有的美食烹饪指导教你打造健康生活新厨房

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>