

<<厨房美食>>

图书基本信息

书名：<<厨房美食>>

13位ISBN编号：9787542838087

10位ISBN编号：7542838083

出版时间：2007-4

出版时间：上海科技教育

作者：李洪涛，潘永亮主

页数：185

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>

<<厨房美食>>

内容概要

也许你是英语专业的学生，也许你认为自己的英语水平还不错，但是当你走出国门或与外国人谈起生活问题时，学校学习的英语总会让你有捉襟见肘，力不从心的感觉。

不过不用愁，本书来帮你！

“贴身英语系列”是第一部中英文生活经典，图书系统地介绍了当今社会最现代、最实用、最时尚的生活内容。

读者通过学习不仅可以掌握词组、句型，更为重要的是可以“说”出来，随时有“用武之地”。

本册为《厨房美食》，教你烧菜的相关知识，绝对让你轻轻松松就能烧出一桌好菜，说起英语也丝毫不费力！

<<厨房美食>>

书籍目录

第一篇 营养调配篇 人一天吃几餐好 秋季如何食补 如何判断自己的营养状况 影响食欲的因素有哪些 为什么要多吃蔬菜 吸烟者如何进行饮食调配 油对人体有哪些益处 食用菌的营养价值有哪些 为什么说多食谷物益处多 微量元素与人体健康 维生素有哪些神奇功效 果品的营养与色香味 如何为长身体的孩子补充营养 孕妇怎样注意饮食营养 哪些食物能预防脂肪肝 如何用药膳治疗不明发热 民间常用的醋蛋方有哪些 糖尿病患者如何安排饮食 运动前一餐应吃些什么 长跑者怎样增加营养 健美锻炼者应多补充哪些营养 男人应该多吃哪些食物 酸奶对身体有哪些益处 鸡肉的营养价值 羊肉的营养价值

第二篇 厨房技艺篇 刀工及刀法的选用 怎样勾芡 如何制作软炸菜肴 怎样制作冷菜 炒菜有哪些技巧 烹调中如何科学用油 微波烹饪的技巧 禽蛋加工烹制技巧 豆制品加工烹制技巧

第三篇 饮食制作篇 如何制作醒酒小菜 怎样制作风味红烧肉 甲鱼的两种做法 怎样制作夏季保健冬瓜汤 怎样制作冬季美味保健火锅 家庭常用的调味酱有哪些 影响菜肴嫩度的因素有哪些 如何配菜 怎样调制各种调味汁 如何掌握烹调火候 如何消除食物中的致癌物质 制作冷菜时应注意哪些问题 如何涨发干货 烧汤时如何撇打浮沫 食醋有哪些好处 烹调时怎样巧用姜 盐在厨房里的妙用 巧用冷水

第四篇 食品挑选与贮藏篇 怎样挑选猪肉 怎样选购光禽 鱼类怎样保鲜 国外果蔬保鲜技术 笋如何保鲜 怎样掌握不同的食品保鲜法

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>