

<<新手下厨有问必答>>

图书基本信息

书名：<<新手下厨有问必答>>

13位ISBN编号：9787543666726

10位ISBN编号：7543666723

出版时间：2011-4

出版时间：青岛

作者：骆进汉

页数：239

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>

## <<新手下厨有问必答>>

### 内容概要

有没有一本书，能够由浅入深、完全解答大家做菜时的疑惑?这个问题成为本书的写作初衷。这是一本专门给厨房新手看的烹饪工具书，让不会做菜的人，能够快速进入多姿多彩的厨艺世界；而对烹饪一知半解的人，也能在研读之后，便厨艺大为精进!

这本书撰写、拍照、编辑的过程十分漫长，酝酿了许久才出版，终与读者见面，但是“好酒不怕巷子深”!全书共分七大篇章，有450余条做菜关键，以及72道与各食材相对应的应用食谱。从锅具的挑选、调料的识别、烹饪技法的示范、刀工诀窍、食材保鲜冷冻技巧，到各种食材的保存、挑选、处理与烹调，全部采用Q&A(一问一答)的形式，详细介绍烹饪过程中遇到的方方面面，而且搭配了众多有助您轻松理解的精美图片，堪称一本全面详实的“厨房新手入门宝典”。

## <<新手下厨有问必答>>

### 书籍目录

#### Chapter 1 准备篇

##### 烹调用具 刀具

- 如何挑选刀具?
- 如何清洗、保养刀具?
- 怎样磨刀具?
- 如何握刀?
- 什么情况下采用垂直切?什么情况下采用横切?
- 如何切片?
- 如何切条?
- 如何切丝?
- 如何切末?
- 如何切滚刀块?

##### 烹调用具 锅具

- 如何选择炒锅?
- 新炒锅使用前有哪些工作要做?
- 如何选择汤锅?
- 第一次使用汤锅前要如何清洗?
- 初次使用沙锅要注意什么?
- 沙锅如何保养?
- 如何挑选沙锅?

##### 烹调用具 砧板

- 如何挑选砧板?
- 砧板要选什么尺寸?
- 切的过程中如何让砧板不滑动?
- 砧板如何清洗?

##### 调料的使用

- 白酱油、老抽、味醂分别是什么?
- 卤肉时要用哪种酱油?
- 卤肉怎么做才会香?
- 如何使用食用油?
- 炒菜可以不加油吗?
- 炒菜时放多少油比较合适?
- 粗盐、细盐、海盐怎么区分和使用?
- 白醋、黑醋、镇江醋各自如何使用?
- 糖有哪些种类?
- 料酒有哪几种?
- 烹调时为何通常要加鸡粉?
- 烹调菜肴时,什么时候放盐比较好?
- 偏甜口味的料理,是不是先加糖后加盐?
- 加点醋汁能使蔬菜脆嫩吗?

##### 烹调方法 爆香

- 如何知道锅热了?
- 如何知道油热了?
- 食材如何爆香?
- 爆香食材要不要捞出?

<<新手下厨有问必答>>

热锅加油好，还是冷锅加油好？

烹调方法 煎

如何煎鱼？

煎鱼时如何判断鱼肉是否已熟？

煎时如何避免食材烧热粘锅？

如何煎豆腐？

如何煎肉？

Chapter 2 蔬菜篇

Chapter 3 豆蛋篇

Chapter 4 菌菇篇

Chapter 5 肉类篇

Chapter 6 海鲜篇

Chapter 7 米面篇

## <<新手下厨有问必答>>

### 章节摘录

清炸是将主料先调味或腌渍一下，但不蘸裹面糊或蛋清，再放入热油锅中以大火炸熟的一种炸法。

干炸是将主料先以调料腌渍，再蘸裹干粉。

放入热油锅中炸至酥黄的一种炸法。

软炸是将主料先用调料腌渍。

再沾裹蛋清或面糊，放入温油中炸熟的一种炸法。

西炸是将材料处理好并腌至入味，依次蘸裹面粉、蛋液及面包粉。

再放入热油锅中炸熟的一种炸法。

酥炸：先将主料煮或蒸至熟软，再蘸裹蛋清或面糊。

放入热油锅中炸至外表酥黄、里面鲜嫩的一种炸法。

煎 干煎是将主料先用调料腌渍入味，均匀蘸裹蛋糊或面粉，再以小火热油煎熟的一种煎法。

煎 煎焖是将主料先切成块或片。

放入热油锅中以小火煎熟，再加入调料、汤汁焖煮或勾芡的一种煎法。

煎烹是将主料先用大火煎至略熟。

再加入高汤及调料烹煮至入味的一种煎法。

爆 油爆是先将主料用热油快速加热至熟，再加入调料的一种烹调技法。

其操作时间是所有烹调技法中最短的。

酱爆的最大特点是使用面酱作为调料。

其方法是先将材料煮熟。

再加入面酱煸炒。

烤 明炉烤是将材料切成小片或块并腌渍入味，再放在铁架上，置于敞口的炉火上烤。

由于火力较分散，原料不易烤匀烤透，因此需要较长时间。

暗炉烤是将大块材料腌渍入味，再放入密闭式的烤箱中烤熟。

由于烤箱中的温度容易保持。

且材料受热均匀，因此烘烤的食物较易入味。

蒸蒸是将材料先处理好，再加入调料调匀，放入蒸锅中。

利用蒸气加热至熟的烹调方法。

蒸出的菜肴口感清爽，不油腻。

卤卤是将材料先氽烫去腥。

再放入调好的卤汁中，以小火慢煮，使卤汁完全渗入材料中的一种烹调技法。

爆 葱烧是先用热油爆香葱，再放入调味料及主料的一种烧法。

葱烧菜的特色就在葱的用量多，能凸显葱的香味。

干烧是以小火将主料长时间烧煮，使汤汁渗入主料内的一种烧法。

红烧是先将主料煮、炸或煎至略熟，再加入酱油及其他调味料烹制，使菜色多呈酱红色的一种烧法。

烩烩是先将主料煎、炸或烫熟，放入热锅中加入配料、调料及高汤一起烹煮。

最后用水淀粉勾芡的一种烹调技法。

汤汁味浓且鲜美。

<<新手下厨有问必答>>

编辑推荐

458条针对厨房新手的疑难解答

100款适合家宴小酌的精美菜品

<<新手下厨有问必答>>

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>