

<<太太厨房魔法书>>

图书基本信息

书名：<<太太厨房魔法书>>

13位ISBN编号：9787801653239

10位ISBN编号：7801653238

出版时间：2006-1

出版时间：第1版 (2006年1月1日)

作者：本书编委会

页数：149

字数：70000

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>

<<太太厨房魔法书>>

内容概要

肉中的脂肪如何去除？

蒸鱼怎么做才美观又鲜嫩？

炸马铃薯片有何妙招？

炒菜调味的最佳时间是……？

如何去除蔬菜瓜果中的残余农药？

烹饪牛肉须注意什么？

做鲜汤有什么诀窍？

如何用调料配出种种美味？

《太太厨房魔法书——300个最实用的厨房技巧》将会一一为您解答，教会您大厨做的关键诀窍。

看完这本书，您的烹饪烦恼可以迎刃而解，哪天您理直气壮地在家里摆开筵席，肯定会让朋友们刮目相看！

<<太太厨房魔法书>>

书籍目录

选料备料 1.巧去甲鱼腥味 2.拦饺子馅的学问 3.贝类去除泥沙法 4.吃不完的生鱼片可用醋保存 5.吃鲤鱼如何抽筋 6.春卷用什么贴口好 7.大蒜快速去皮法 8.捣蒜泥新法 9.刀切生菜缺点多 10.扇贝生菜缺点多 11.带鱼忌刮银脂 12.冬菇、木耳和干鱿鱼在入肴前,应作些哪些处理 13.豆腐异味去除法 14.巧用蜂蜜发面 15.发好的香菇抓洗 16.剁肉茸应加肥肉 17.剁肉不粘的小窍门 18.风肉自制法 19.番茄酱保鲜 20.巧除鸡爪腥味 21.根茎类菜的初步加工 22.和面不粘盆 23.胡椒去除猪肚臊味法 24.黄鱼不剖肚 勿忘撕头皮 25.回锅油清如水 26.姜最好连皮切碎 27.姜片、红枣、果皮有煲汤中常用、处理时要注意些什么 28.浸泡雪菜用热盐水 29.如何用蒜 30.教你处理泥鳅煎炒烹炸熬煮有新意好味在调

<<太太厨房魔法书>>

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>