

<<知饮知食.1>>

图书基本信息

书名：<<知饮知食.1>>

13位ISBN编号：9787806197943

10位ISBN编号：780619794X

出版时间：1999-10

出版时间：广西科学技术出版社

作者：秦一洲(阿二)

页数：160

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>

## &lt;&lt;知饮知食.1&gt;&gt;

## 书籍目录

烹调猪肠重火候·避免过生或过熟使用微波炉加热食物·简单且便捷佛跳墙的材料·可随各人喜爱增减鸡爪吃法多·可卤·可蒸·可炖汤猪肚炖汤或炒之前·均可煮烂才用鱼类忌用盐腌·以免肉质坚硬干缩不新鲜的鱼·清蒸或清炒时即现腥沙拉酱·千岛沙拉酱制作方法如下醋有去腥·除臭·杀菌及软化功能牛肉及猪肉可一次烧好再冷冻保存作卤及猪肉可一次烧好再冷冻保存作卤菜前将肉余汤可保持汤汁清爽懂得保护1锅好卤汤可保存20年口味轻的人可以姜醋汁沾清蒸螃蟹咖喱适宜烧肉类及海鲜·亦宜做蔬菜学懂自制五味酱·使菜肴增添味道锅盖有如盾牌·可完全防止油溅爆醋有软化作用·可使鱼骨变得酥化带骨头的肉类·宜先余烫过才熬汤安排菜式时口味材料及调法忌重复新锅应注意保养·可延长使用期限熬汤讲究色清味鲜·以鸡骨头为佳鱼身乃肉层最部分·煮食变化多有一锅好高汤乃作火锅的先决条件清洗猪肚时应加酒去腥及加醋除臭鱼的制法以清蒸·清炒或清煮为佳.....

<<知饮知食.1>>

编辑推荐

本书是《家庭保健食谱》系列之《知饮知食》。

内容有：烹调猪肠重火候·避免过生或过熟、使用微波炉加热食物·简单且便捷、佛跳墙的材料·可随各人喜爱增减、鸡爪吃法多·可卤·可蒸·可炖汤、猪肚炖汤或炒之前·均可煮烂才用、鱼类忌用盐腌·以免肉质坚硬干缩、不新鲜的鱼·清蒸或清炒时即现腥、沙拉酱·千岛沙拉酱制作方法如下、醋有去腥·除臭·杀菌及软化功能、牛肉及猪肉可一次烧好再冷冻保存等。

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>