

<<厨艺小秘诀>>

图书基本信息

书名：<<厨艺小秘诀>>

13位ISBN编号：9787806668993

10位ISBN编号：7806668993

出版时间：2007-4

出版时间：广西科技

作者：秦一洲(阿二)

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>

<<厨艺小秘诀>>

内容概要

香港著名厨艺大师十八般厨艺经验全部传授，600多个让你受益终生的实用妙招与你分享。

<<厨艺小秘诀>>

书籍目录

一、肉类烹饪小秘诀 烤鸡不弄破皮的方法 蒸排骨要注意些什么 煎牛排应何时放盐及胡椒 炖老鸡怎样烂得快 怎样做出质嫩味美的白切鸡 煎牛排经验谈 怎样焖牛腩易烂 炸猪排、牛排不弯曲变形的办法 大火煮肉味不香 蒸鸡的步骤 怎样制作“上汤” 怎样使肉料泡油不黏锅 蒸滑鸡要注意些什么 切、腌、炒牛肉的技巧 白切猪肝先焖熟后切开 猪肉松的制法 如何做卤水食物 炸子鸡或乳鸽怎样才脆皮色靓 蒸鸡的技巧 肉馅不能全用瘦肉 青豆炒叉烧要分炒三次 焖乳鸽勿多汁 去除羊肉膻味的多种方法 南滑汤制法 牛肉切片后要试过是否韧才炒 鸡扒轻剁易入味 鸡肉吃来滑嫩可口要加盐与水 蒸虾怎样才算熟 清鸡汤的处理法 猪排宜用慢火煎 炸肉丸要用热油 炒牛肉要火猛动作快 焖猪肉前先用中火炸至浅黄色 牛肚先爆后焖 鸡肉切粒比剁茸好吃 怎样炒鸭片才嫩滑 剁牛肉加少许洋葱末味道佳 油鸭芋头煲的技巧 使鸡肉清爽可口的办法 炒肉碎黏作一团皆因油烧过开 鸡肉加酒蒸后可保存较久 如何煎出鲜嫩的牛排 羊肉爆炒多放姜葱 羊肉煲汤可放入萝卜 猪肝醋腌泡油再炒 洗鲜猪腰要除净腰臊 煮肉用热水味道鲜美 牛肉试咬觉韧怎么办二、蛋类烹饪小秘诀三、海鲜烹饪小秘诀四、蔬菜烹饪小秘诀五、水果烹饪小秘诀六、食材选购小秘诀七、食材加工小秘诀八、厨房清洁小秘诀九、食物贮存小秘诀十、其他

<<厨艺小秘诀>>

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>