第一图书网, tushu007.com

# <<天天有口福-居家新生活指南>>

## 图书基本信息

书名：<<天天有口福-居家新生活指南>>

13位ISBN编号：9787806998229

10位ISBN编号：7806998225

出版时间：2007-6

出版时间：黑龙江哈尔滨

作者：高晓珍

页数：236

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

## 内容概要

美味多变的口味引人食指大动，现代人生活忙碌，却渴望追求精致、多元化的口味，本书是读者研习烹饪手艺的最佳途径，内容包括家常食谱、糕点甜品、烹饪常识、问道饮食、酒水饮料、健康饮食、果色生香等七部分，以一问一答的形式，使读者既能按部就班地烹制出美味可口的佳肴，又能从中了解到烹饪的相关理论知识，从而一理通百理通，自行烹制出百变菜肴。
全书图文并茂、观念新颖，是上班族及居家生活者的首选烹饪指南。
如何把面条做得有声有色？
如何将猪大骨熬出像牛奶一样的汤？
如何把馒头蒸制得既松软又有筋道？
本书回答了关于烹饪美食的500个问题。
是一本较为实用的居家生活指南。

第一图书网, tushu007.com

# <<天天有口福-居家新生活指南>>

## 书籍目录

第一章 家常食谱自己在家如何制作玉米饼？
怎样才能做出好吃的粉蒸肉？
怎样将橄榄制成甜的并能储藏起来？
武昌鱼怎么做好吃？
清蒸鲈鱼应该如何蒸？
怎样才能把面条做得有滋有味？
如何自制辣椒油？
如何自制韩式泡菜？
如何自制腊肉？
怎么做八宝饭？
如何做饺子馅？
海蜇丝怎么凉拌？
怎么做水煮鱼？
如何煎制牛排？
怎样才能将猪大骨熬出像牛奶一样的汤？
如何自制酸菜鱼？
怎么煮花生？
怎么做炸酱面的酱？
如何自制爆米花？
家常扬州炒饭如何做？
如何自制酥鱼？
如何自制朝鲜辣白菜？
如何自制南瓜饼？
如何自制凉拌黄花菜？
如何自制松花蛋？
鱼子可以做成哪些有特色风味的菜？
如何自制黄瓜泡菜？
烧烤用的烤肉酱怎么做？
如何做川式酸辣汤？
如何自制红枣姜汤？
如何自制宫保鸡丁？
如何自制酸豆角？
扣肉怎么做？
如何烹制干竹笋？
辣椒叶应该如何烹制？
菜花有哪些烹调方法？
怎么烹制咖喱牛肉？
洋葱有哪些烹制方法？
皮蛋瘦肉粥怎么做？
如何自制蛋酒？
如何做鱼头豆腐汤？
燕麦怎么煮粥？
牛筋有哪些做法？
冷冻的三文鱼怎么做好吃？
……第二章 糕点甜品第三章 烹饪常识第四章 问道饮食第五章 酒水饮料第六章 健康饮食第七章 果色生

香

## 章节摘录

猿猴不仅嗜酒，而且还会“造酒”，这在我国的许多典籍中都有记载。
清代文人李调元在他的《粤东笔记》中记载：“琼州（今海南岛）多猿……尝于石岩深处得猿酒，盖猿以稻米杂百花所造，一石六辄有五六升许，味最辣，然极难得。
”清代的另一种笔记小说中也说：“粤西平乐（今广西壮族自治区东部，西江支流桂江中游）等府，山中多猿，善采百花酿酒。
樵子人山，得其巢穴者，其酒多至数石。
饮之，香美异常，名日猿酒。
”看来人们在广东和广西都曾发现过猿猴“造”的酒。
无独有偶，早在明朝时期，这类的猿猴“造”酒的传说就有过记载。
明代文人李日华在他的著述中也有过类似的记载：“黄山多猿猱，春夏采杂花果于石洼中，酝酿成酒，香气溢发，闻娄百步。
野樵深入者或得偷饮之，不可多，多即减酒痕，觉之，众猱伺得人，必嬲死之。
”可见，这种猿酒是偷饮不得的。
这些不同时代、不同人的记载，起码可以证明这样的事实：即在猿猴的聚居处，多有类似“酒”的东西发现。
至于这种类似“酒”的东西是怎样产生的，是纯属生物学适应的本能性活动，还是猿猴有意识、有计划的生产活动，那倒是值得研究的。
要解释这种现象，还得从酒的生成原理说起。
酒是一种发酵食品，它是由一种叫酵母菌的微生物分解糖类产生的。
酵母菌是一种分布极其广泛的菌类，在广袤的原野中，尤其在一些含糖分较高的水果中，这种酵母菌更容易繁衍滋长。
含糖的水果是猿猴的重要食品。
……

第一图书网, tushu007.com


## 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