

<<簡簡單單.學做菜>>

图书基本信息

书名：<<簡簡單單.學做菜>>

13位ISBN编号：9789866326493

10位ISBN编号：9866326497

出版时间：2010-1

出版时间：楓書坊

作者：株式會社主婦之友社

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>

## <<簡簡單單.學做菜>>

### 內容概要

為了避免在開始料理時因緊張感而引起失誤，請在料理前稍做事先準備動作吧！

#### 仔細閱讀料理方法

初次料理時，首先請仔細閱讀材料和作法的順序，大致記住須要哪一種材料、哪一種材料應如何烹調、使用哪一種烹調器具後才開始料理，如此即可順利地作業。  
此外，在方法內使用特有的料理表現方法，如果不太了解的話請事先查明。

#### 準備烹調器具

請事先準備好必要的烹調器具。

為了避免在中途尋找想用的器具而把菜燒焦或使湯汁溢出。  
其它如菜刀或砧板、鍋子、落蓋、煎匙等的小道具也要放置在手能立即拿到之處。

#### 材料的準備

準備必要的材料和調味料，在尚未熟習時，依照各種料理把必要量的材料整齊地排放在盤或小碟上是製作出美味料理的要訣如此才能有效率地進行作業，也不會忘記放入某種材料。  
此外，還可減少開關冰箱的次數。  
但生魚片等生吃的魚貝類，在吃之前一直擺放在冰箱內較為安心。

#### 使用菜刀的基本

依菜刀的使用方法能使料理的味道產生變化。

為防止受傷請記住正確的拿法和保養法、切菜時的姿勢等。

#### 菜刀部位的名稱和拿法

依照使用菜刀的部位能進行各種的作業。

例如在食譜中出現的以刀腹壓碎大蒜，以刃尖在材料上畫刀痕，或以刃根挖出馬鈴薯的芽等。  
為了在料理時不會感到困惑請確實記住各部位的名稱。

### 本書特色

#### 簡簡單單．學做菜

本書依素材別分別介紹清洗法、切法、事先準備法等。

依各種的素材刊載讀者想學的食譜

<<簡簡單單.學做菜>>

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>