

<<老奶奶的神奇家事術>>

图书基本信息

书名：<<老奶奶的神奇家事術>>

13位ISBN编号：9789866817359

10位ISBN编号：9866817350

出版时间：2009-02-01

出版时间：非馬

作者：謝孟穎 译
PHP研究所 编

页数：159

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>

<<老奶奶的神奇家事術>>

內容概要

為什麼我們丟棄、不要的東西，奶奶們往往都可以巧妙地再生利用？

為什麼奶奶使用物品總是珍惜節省，不浪費又能充分用盡？

節儉的生活真的只能拮据、不便，又刻苦艱辛？

《老奶奶的神奇家事術：活用古早生活智慧的418錦囊》收錄了老奶奶舉凡料理、打掃、洗濯、節約、健康與美容等，418項各種日常生活瑣事的小撇步。

讓您體會傳統奶奶們，不花錢的家事智慧與美德。

用古早家事技巧取代多餘資源，感受老奶奶樸實生活中的絕佳智慧。

<<老奶奶的神奇家事術>>

作者簡介

謝孟穎，台灣大學碩士畢、日本慶應大學交換學生。
通過日文檢定考1級、文化大學推廣部中日筆譯證書，曾有七年專利事務所日文專利翻譯經驗。
譯作有《老奶奶的神奇家事術——活用古早生活智慧的418錦囊》。

<<老奶奶的神奇家事術>>

書籍目錄

後記第一章 料理篇首先介紹的是和食的基礎，從複習熬煮高湯開始昆布篇柴魚篇小魚乾篇祕訣 蔬菜想讓蔬菜汆燙後仍保持鮮豔色澤，可以添加鹽與油菠菜加入砂糖汆燙，可抑制苦味在平底鍋汆燙菜葉，可節省瓦斯費綠花椰菜泡鹽水汆燙，色澤鮮綠且菜蟲不殘留想讓乾香菇快一點泡軟，可以使用溫水加砂糖用高麗菜葉來調節烤箱火候為避免森林的奶油酪梨氧化變黑，切塊後請淋上檸檬汁綠色蔬菜冷凍後磨碎，即可輕鬆製作蔬菜泥秋葵連同網子一起洗，可去除汗毛將整批豆芽菜汆燙後，加上各種調味來品嚐用豆芽菜取代義大利麵，成為減肥食譜洋蔥依料理的不同，使用部位與切法也不同洋蔥末不拌炒，改用微波爐加熱去除蔬菜澀味是有祕訣的對付產生大量澀味的山菜，可用小蘇打粉清脆可口的炒青菜，高溫與鹽水是決定性的關鍵在芯上塗麵粉，可保持生菜鮮度乾癟生菜可用冷水與檸檬使它重生煮湯的蔬菜先放一晚再煮，風味更佳想要南瓜燉煮得鬆軟可口，可事先灑上砂糖用洗米水預先汆燙蔬菜，特別推薦用來汆燙蘿蔔買了整條蘿蔔後，請用巧思將它用盡祕訣 香料蔬菜在研磨器上用鋁箔或保鮮膜，可避免芥末或生薑殘留粉狀芥末加入蘿蔔泥汁，成為正統芥末祕訣 蔬菜丟棄的部分用蔬菜丟棄的部分與雞皮，製作簡易雞湯成為話題的蔬菜片，可用丟棄的部分來製作廢棄芹菜葉，化身佃煮（用醬油、味霖等，所煮的小魚、貝類、海藻小菜）用芹菜葉或西洋芹的莖，消除熬煮料理的腥味祕訣 芋類馬鈴薯依不同料理，來選擇使用的品種新薯（當年新產的馬鈴薯）可用研磨器剝掉薯皮快煮馬鈴薯的祕訣，在於使用金屬叉子用生馬鈴薯做的炸薯條，可二次油炸使之酥脆咖哩不夠濃稠時，可添加磨碎的馬鈴薯無需購買剝皮芋頭，自己剝皮可以很簡單用微波爐與濕潤報紙，可製作正統烤地瓜祕訣 豆類製作瓶中鬆軟美味的煮豆子祕訣 肉類捏製絞肉餡時，要先在手上塗油在酒或牛奶中浸泡肝臟，可消除臭味利用剩餘啤酒，使便宜肉品變軟不吃的雞皮，可以製成美味高湯祕訣 海鮮類魚鰓與眼睛是一眼分辨魚類好吃與否的關鍵烤魚的方法是淡水魚從腹部烤起，海水魚從背部烤起烤魚時要先烤網子，或在網子上塗油烤魚之前要大膽灑鹽煮魚時在鍋底鋪上鋁箔，可維持完整魚形熬煮花枝時放入炸茄子，可吸收花枝的甘美味海鮮料理美味的祕訣是花枝要快煮，章魚要細火慢燉祕訣 蛋製作蓬鬆美味的日式煎蛋，可加入少量的牛奶蛋白容易打發起泡的祕訣，就是檸檬汁做水煮蛋不需開火加熱，把蛋放在熱水中即可水煮蛋有裂痕可以修復水煮蛋利用茶濾網壓碎後，灑在沙拉上用蛋殼把荷包蛋的蛋黃置中祕訣 飯硬飯灑上日本酒或熱水後，按下電鍋開關即可炒飯要粒粒分明，嚴禁飯的濕氣節食期間想吃飯時，可加入條狀蒟蒻祕訣 水果分辨可口蘋果的祕訣在於注意底部將未熟的奇異果跟蘋果，擺放在一起檸檬不只可以切成圓片或船型，在此傳授裝飾檸檬的技巧祕訣 調味料在醬油中放入高湯昆布，形成濃郁的香味調味時若稍嫌不足可加入高湯粉，最後才加入鹽、醬油講究日本酒的使用，可使料理更加美味用瓶底殘存的少量美乃滋，製作即興調味醬自製料理用切塊奶油少量酥炸食材時，油量以炸物浸油一半的厚度為準祕訣 其他乾掉的麵包用濕廚房紙巾包覆後烘烤義大利麵只要放入沸水中煮熟即可潮濕海苔可用微波爐變脆可用微波爐去除豆腐水分與油豆腐的油學會用菜刀來削角、切痕，會被視為料理達人年糕可以連同蘿蔔一起切使肉包浸水後利用微波爐蒸將乾裂變硬的起司浸泡在牛奶中使之恢復在壽喜燒中加入啤酒，肉會變軟且味道也會變得更好祕訣 道具調味醬料用附蓋的空瓶來搖晃製作傳授完美切開三明治、不破壞形狀的祕訣用鋁箔替代內蓋，增加重量則可使用盤子用塑膠袋輔助待炸物沾麵衣與磨碎山藥的動作在切魚或切肉前，先將牛奶盒平鋪在砧板上在塑膠袋裡除魚鱗，就不會四處飛濺空寶特瓶放義大利麵，剛好是一人份的量劈開[鏡餅]不需用菜刀，請用木槌劈開用牛奶盒當模型，倒入材料烤成磅蛋糕祕訣 蔬菜分開保存蘿蔔的葉子與根部剩餘高麗菜或白菜灑鹽後放入冰箱，可直接食用高麗菜或白菜汆燙後保存，可輕巧收納洋蔥可放入絲襪中保存去除香菇梗後冷凍保存，可立即使用青紫蘇用鹽醃漬，可保存一年小黃瓜、洋蔥切成圓片後，適合冷凍作沙拉冷凍保存的蕃茄，可用於燉煮料理中將山藥一次磨碎後，冷凍保存分開保存需冷藏與不需冷藏的食材用報紙捲起青菜放入袋中，再擺進冰箱保存……第二章 掃除篇第三章 洗濯篇第四章 健康、美容篇第五章 節約篇

<<老奶奶的神奇家事术>>

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>