

<<大厨私房秘诀530招>>

图书基本信息

书名：<<大厨私房秘诀530招>>

13位ISBN编号：9787538146196

10位ISBN编号：7538146199

出版时间：2006-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：朱秋桦

页数：96

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>

<<大厨私房秘诀530招>>

内容概要

美味魔法一点通！

让下厨更轻松的独门绝招，530种蛋、蔬菜、干货烹调材料的基础情报，厨房新手货百战煮妇都实用的烹饪百科！

全书从购买、处理、烹调等方面出发，精心准备应用菜肴50道详细示范，教您如何吃出健康！

本书针对性强，内容丰富又充实，由浅入深，非常适合新手入厨。

通过蛋、蔬菜、干货等厨房中最常用的材料，小至香菇、虾米，大到鲍鱼、蚝干，共提供了542招挑选制作上的小窍门，让蛋、蔬菜、干货的美味完整呈现，这些窍门简单易懂，但是不说，读者可能永远都不会想到。

让年轻的读者感觉到只要了解本书的内容，就能够下厨更轻松、烹饪更事半功倍。

书中详细的介绍了各式蛋、蔬菜、干货的542种窍门，分为：采买 选购、保存、卫生335招。

处理 洗、切、准备。

烹饪 各种菜肴的重点（蒸、煮、炒、烩、烤）、调味、诀窍96招。

如何吃出健康20招。

应用菜肴50道示范。

本书附有详细的步骤图，让读者一看就懂，加附的应用菜肴，可作为读者牛刀小试的范例。

是家庭厨房中必备的烹饪百科全书。

<<大厨私房秘诀530招>>

书籍目录

PART 1 干货正确购买选购1.什么是火腿？

2.火腿种类两大区分3.金华火腿5种细分类4.金华火腿的选购5.中国火腿和外国火腿有什么不同?应用菜肴——神仙鸭6.买火腿的诀窍7.腊肉8.腊肉的选购9.香肠 / 腊肠 / 风干肠的介绍10.香肠 / 腊肠 / 风干肠的选购11.蹄筋的介绍12.蹄筋的选购原则13.加工肉品选购3大注意应用菜肴——蒜苗腊肉14.海参15.如何鉴定海参的品质？

16.刺参 17.刺参的选购18.梅花参 19.梅花参的选购20.白石参21.章鱼干 / 墨鱼干22.鱿鱼干23.章鱼干 / 墨鱼干 / 鱿鱼干的选购重点24.海蜇(海蜇皮 / 海蜇头)25.海蜇的选购26.丁香色应用菜肴——莞瀑鱿鱼27.柴鱼 / 柴鱼片28.银鱼 29.鱼干的选购30.咸鱼31.变质咸鱼的3种判别法32.适合晒制成咸鱼的鱼类应用菜肴——咸鱼炒饭33.鱼肚34.花胶鱼肚35.黄唇肚36.鱼肚的选购37.鱼皮 38.鱼皮的选购39.乌鱼子 40.乌鱼子的选购41.虾米 42.虾米的选购43.虾皮 44.虾皮的选购45.虾片应用菜肴——蒜末蒸丝瓜46.干贝(瑶柱)47.干贝的选购重点48.蚝干的介绍 49.蚝干的选购.....PART 2 蛋PART 3 蔬菜

<<大厨私房秘诀530招>>

章节摘录

插图

<<大厨私房秘诀530招>>

编辑推荐

美味魔法一点通！

让下厨更轻松的独门绝招，530种蛋、蔬菜、干货烹调材料的基础情报，厨房新手货百战煮妇都实用的烹饪百科！

全书从购买、处理、烹调等方面出发，精心准备应用菜肴50道详细示范，教您如何吃出健康！

<<大厨私房秘诀530招>>

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>