

<<跟着名厨从零开始学料理>>

图书基本信息

书名：<<跟着名厨从零开始学料理>>

13位ISBN编号：9787538164022

10位ISBN编号：7538164022

出版时间：2010-5

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：蔡全成

页数：160

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>

<<跟着名厨从零开始学料理>>

内容概要

正确使用量杯与量匙、认识菜刀的各个部位、刀刃呈锯齿状的长刀、是什么刀、萝卜礞丝时最后只剩、小块怎么办、不锈钢锅与不粘锅哪、种炒菜比较好、涮涮锅和寿喜锅的差别、用蒸笼与蒸锅时如何防粘、怎么洗碗才能洗得干净、又迅速、在家请朋友吃饭时和该准备哪些餐盘等等。

<<跟着名厨从零开始学料理>>

书籍目录

PART 1 厨房用具篇 测量工具 切割器具和砧板 各类锅具 其他厨房工具
PART 2 食材处理篇 根茎类 叶菜类 瓜果类 食用菇菌类 其他蔬菜 鸡肉 猪肉 牛肉 海鲜类 罐头类 油脂类 米类 干货与豆制品 面条类
PART 3 生活应用篇 Lesson 1 如何蒸东西 Lesson 2 如何煮东西 Lesson 3 如何炸东西 Lesson 4 如何炒东西 Lesson 5 最方便的微波炉 Lesson 6 用烤箱也能做菜 Lesson 7 用自制方便酱、市售酱料好做菜 Lesson 8 水饺、馄饨、锅贴真简单

<<跟着名厨从零开始学料理>>

章节摘录

插图：1.新买的沙锅应在锅中放入八分满的水、2大匙面粉和少许青葱段，用小火煮约10分钟即可使用。

。也可用淘米水浸泡一晚，然后用其煮一次粥，米浆渗入细小的孔洞中，可使沙锅更坚固。

2.如果沙锅出现异味，可放入茶叶渣烧煮，以去除不佳的气味。

若沙锅底部出现了小细痕，可用其煮粥，利用其黏稠性补好细痕。

3.沙锅一旦出现大的裂痕或破损，为了安全起见，不要再继续使用。

外形焖烧锅利用保温原理，节省能源，是可缩短时间的懒人锅具，炖、煮皆适用。

焖烧锅一般附带一个提把和锅盖，分为外锅和内锅，外锅比内锅高。

内锅多以不锈钢锅为主。

使用和清洁将食材放入内锅，先用煤气炉煮沸，熄火后将内锅装入外锅中，利用余热使食材熟透。

使用后可用中性洗洁剂搭配软布清理，而且必须用干布擦干内锅和外锅再保存。

1.使用焖烧锅时，先将食材放入内锅，然后将内锅直接放在煤气炉上加热至沸腾，几分钟后，再将内锅装入外锅中焖至菜肴熟透。

它是最适合懒人的烹调工具，出门前只要将食材略煮再放入焖烧锅，回家时就有热腾腾的菜肴吃了。

2.焖烧锅的最大好处是可节省能源和时间，适合需长时间烹调的料理，如粥、汤、卤肉和姜母鸭等，烹调方法简单。

出外郊游旅行时，也可将菜肴事先略煮后装入焖烧锅中，这样外出时也能吃到热汤和热菜。

3.焖烧锅虽然可以持久保温，但千万不可让食材在焖烧锅中超过12小时，否则会变酸。

外形火锅多为双耳设计，附锅盖，以耐热陶瓷、耐热玻璃和不锈钢等材质为主。

耐热陶锅与耐热玻璃锅多搭配透明锅盖，而不锈钢火锅有的会附带一字形、S形或十字形隔板。

<<跟着名厨从零开始学料理>>

编辑推荐

《跟着名厨从零开始学料理》：800张照片解说最详尽，180道菜肴新手立刻上手。专为新手量身定做的烹饪小百科。

<<跟着名厨从零开始学料理>>

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>