

<<详步图解版>>

图书基本信息

书名：<<详步图解版>>

13位ISBN编号：9787538452570

10位ISBN编号：7538452575

出版时间：2011-6

出版时间：吉林科技

作者：张明亮 编

页数：191

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>

<<详步图解版>>

内容概要

由张明亮主编的这本《招牌家常菜》着重从健康和家常两方面入手，面向普通家庭，以市场为“风向标”，其选用的原料取材方便，制作过程简单易行，可使您快速掌握各项精要，烹饪出色、香、味、形俱全，且营养健康的家常菜肴。

本书用精准简捷的文字和精美的图片，为您解读健康和饮食方面的疑惑，使您茅塞顿开，轻松达到健康和营养的目的。

本书以清新亮丽的分解图片为主，辅以简明扼要的文字说明，不论是娴熟的烹饪高手，还是初涉厨事的年轻人，都能以字导视，按图操作，快速掌握菜肴制作的原理和精髓，真正体验到烹饪带来的乐趣。

全书共分9个部分，内容包括：招牌菜小常识、烹饪理论、食材选购、冷菜、蔬菜食用菌、畜肉类、禽蛋豆制品、水产品、鲍肚翅参、汤羹炖品、主食类。

<<详步图解版>>

书籍目录

招牌家常菜
招牌菜小常识
招牌菜之冷菜
冷菜常用味型
冷菜之装盘
招牌菜之鲍肚翅参
鲍肚翅参之选购
养殖水产与天然水产
招牌菜之汤羹炖品
四季汤羹有讲究
招牌菜之水产品
水产品之选购
招牌菜之畜肉
畜肉切制小诀窍
招牌菜之禽蛋豆制品
禽肉PK禽汤
豆制品营养价值高
招牌菜之蔬菜菌藻
烹制营养蔬菜有3招
招牌菜之主食
主食成形手法
主食熟制技法
冷菜
.....
蔬菜食用菌
畜肉类
禽蛋豆制品
水产品
鲍肚翅参
汤羹炖品
主食类

章节摘录

版权页：插图：养殖水产品与天然捕捞的水产品由于生长环境、食物来源不同，两者的口味及营养成分自然有一些区别。

但对于一些水产品，如海参、鲍鱼等，其差别并不太大。

此外同一类水产品，养殖的往往因为生长周期短，形体较非养殖的大；从营养成分上比较，天然捕捞的水产品各种微量元素的含量比较高，营养价值比养殖的要好，但其天然毒素含量也相对高一些。

由于防治病害时药物的应用以及渔用饲料添加剂使用，养殖水产品往往存在安全隐患，但并不是说捕捞水产品就不存在质量安全问题，一旦其生长水域受到污染，食用安全同样得不到保证。

俗语说“唱戏的腔，厨师的汤”，汤羹类菜肴离不开鲜美的汤汁。

制汤作为烹调常用的调味品之一，其质量的好坏，不仅对菜肴的美味产生很大影响，而且对菜肴的营养，更是起着不可缺少的作用。

根据不同的原料和质量要求，汤主要分为毛汤、奶汤、清汤、素汤等多种。

<<详步图解版>>

编辑推荐

《招牌家常菜(详步图解版)》是由吉林科学技术出版社出版的。

<<详步图解版>>

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>