<<厨房美食>>

图书基本信息

书名:<<厨房美食>>

13位ISBN编号: 9787542838087

10位ISBN编号:7542838083

出版时间:2007-4

出版时间:上海科技教育

作者: 李洪涛, 潘永亮主

页数:185

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

<<厨房美食>>

内容概要

也许你是英语专业的学生,也许你认为自己的英语水平还不错,但是当你走出国门或与外国人谈起生活问题时,学校学习的英语总会让你有捉襟见肘,力不从心的感觉。

不过不用愁,本书来帮你!

"贴身英语系列"是第一部中英文生活经典,图书系统地介绍了当今社会最现代、最实用、最时尚的生活内容。

读者通过学习不仅可以掌握词组、句型,更为重要的是可以"说"出来,随时有"用武之地"。 本册为《厨房美食》,教你烧菜的相关知识,绝对让你轻轻松松就能烧出一桌好菜,说起英语也丝毫不费力!

<<厨房美食>>

书籍目录

营养调配篇 人一天吃几餐好 秋季如何食补 如何判断自己的营养状况 影响食欲的因 素有哪些 为什么要多吃蔬菜 吸烟者如何进行饮食调配 油对人体有哪些益处 食用菌的营养价值 有哪些 为什么说多食谷物益处多 微量元素与人体健康 维生素有哪些神奇功效 果品的营养与色 香味 如何为长身体的孩子补充营养 孕妇怎样注意饮食营养 哪些食物能预防脂肪肝 如何用药膳 民间常用的醋蛋方有哪些 糖尿病人如何安排饮食 运动前一餐应吃些什么 治疗不明发热 健美锻炼者应多补充哪些营养 男人应该多吃哪些食物 酸奶对身体有哪些益处 鸡 怎样增加营养 羊肉的营养价值第二篇 厨房技艺篇 刀工及刀法的选用 怎样勾芡 肉的营养价值 如何制作软 怎样制作冷菜 炒菜有哪些技巧 烹调中如何科学用油 微波烹饪的技巧 禽蛋加工烹制技 巧 豆制品加工烹制技巧第三篇 饮食制作篇 如何制作醒酒小菜 怎样制作风味红烧肉 两种做法 怎样制作夏季保健冬瓜汤 怎样制作冬季美味保健火锅 家庭常用的调味酱有哪些 菜肴嫩度的因素有哪些 如何配莱 怎样调制各种调味汁 如何掌握烹调火候 如何消除食物中的致 制作冷菜时应注意哪些问题 如何涨发干货 烧汤时如何撇打浮沫 食醋有哪些好处 烹调 时怎样巧用姜 盐在厨房里的妙用 巧用冷水第四篇 食品挑选与贮藏篇 怎样挑选猪肉 怎样选 购光禽 鱼类怎样保鲜 国外果蔬保鲜技术 笋如何保鲜 怎样掌握不同的食品保鲜法

<<厨房美食>>

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