

<<厨房料理小妙招>>

图书基本信息

书名：<<厨房料理小妙招>>

13位ISBN编号：9787543328792

10位ISBN编号：7543328798

出版时间：2011-9

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：武鹏程

页数：194

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>

<<厨房料理小妙招>>

内容概要

《厨房料理小妙招》由武鹏程编著，就是从食物的鉴别选购、储存、清洗加工、烹制分别加以说明和释疑，食物涉及粮食、肉、蛋、水产品、水果、蔬菜、调料、副食品、乳制品、豆制品、饮品等，几乎涵盖了日常生活中有关于吃的全部方面，为您在选购安全、营养和新鲜的菜品时能够得心应手，在厨房料理时能够信手拈来、如鱼得水，在清洁厨房和厨具时可以立竿见影提供帮助。

希望本书可以让您不再为走进菜市场 and 厨房而烦恼，不再为家人的抱怨而沮丧，而带给您家庭和生活更多乐趣。

<<厨房料理小妙招>>

书籍目录

第1篇：买的好才能吃得好——食物鉴别选购窍门篇

购粮食有窍门

肉、蛋、水产品选购有窍门

水果挑选有窍门

时令蔬菜选购有窍门

厨房调料选购有窍门

烟、酒、糖、茶、副食品选购有窍门

乳制品、豆制品、饮品选购有窍门

第2篇：不用天天逛超市——食材储存保鲜窍门篇

粮食储存有窍门

肉、蛋、水产品保存有窍门

时令蔬菜贮存保鲜有窍门

水果、干果贮存有窍门

第3篇：涮、洗、切、削都要学——食物清洗加工窍门篇

洗菜看似简单不简单

切菜剁肉有窍门

食物去皮去籽加工有窍门

食物去“异味儿”有窍门

干品泡发有窍门

冷冻食品解冻处理有窍门

第4篇：家家都有“大长今”——美食加工烹饪篇

做出美味可口主食有窍门

菜肴煎、炒、烹、炸有窍门

菜肴蒸、煮、闷、炖有窍门

煮粥、煲汤有窍门

调味品的使用有窍门

自制美味腌制品有窍门

第5篇：干干净净心“敞亮”——厨房卫生清洁篇

省时省力清洁厨具有窍门

厨房环境清洁有窍门

<<厨房料理小妙招>>

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>