

<<生活天天秀>>

图书基本信息

书名：<<生活天天秀>>

13位ISBN编号：9787543636538

10位ISBN编号：7543636530

出版时间：2006-4

出版时间：青岛电视台 青岛出版社 (2006-04出版)

作者：青岛电视台

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>

<<生活天天秀>>

内容概要

《生活天天秀》一书，是电视节目的丰富和延伸，它以精炼的内容、精美的设计图文并茂的形式，再现了电视节目的精华。

本书在节目播出的窍门中，精选了200个窍门，分《厨房秘笈篇》《美味DIY篇》、《创意小品篇》、《巧手扮靓篇》四辑，并配以相应的表现操作过程的图片，力求让每个窍门都能让读者看懂、学会。

生活是多彩的，生活中的智慧也是无穷的。

生活需要智慧，生活也充满了智慧，而这生活中的智慧，就来自现实生活中的百姓，来自广大的电视观众。

今天，摆在读者面前的这本图文并茂的《生活天天秀》，就是一本来自电视节目的图书，一本充满生活智慧的图书。

它是电视节目的丰富延伸，精炼的内容、精美的设计、图文并茂的形式，再现了电视节目的精华。

生活智慧当家，大家帮大家。

随书附带DVD光盘一张！

<<生活天天秀>>

书籍目录

《厨房秘笈篇》我爱美食，我爱厨房《美味DIY篇》品尝美味，品尝快乐《创意小品篇》智慧无限，创意无限《巧手扮靓篇》扮靓生活，扮靓你我

章节摘录

书摘虾仁变爽脆 原由：怎样炒虾仁才能外观晶莹剔透，味道鲜美爽脆？

材料：食盐、食碱 步骤一：洗出250克虾仁，加入半勺盐和少许碱后调匀。

步骤二：用清水把虾仁上的盐和碱分洗净，保持鲜味。

步骤三：将虾仁下锅炒熟即可。

微波炉热馒头 原由：馒头食用量少时，用蒸锅热馒头费时又费气。

材料：馒头、保鲜膜、一杯水 步骤一：将水倒进盘子里。

步骤二：用保鲜膜密封好盘口。

步骤三：把馒头放在保鲜膜上，然后把盘子连同馒头放进微波炉。

步骤四：加热2分钟后即可。

煮粥不沸 原由：煮粥时，粥容易粘在锅底或随水蒸气溢出锅外。

步骤一：先把煮粥用的水烧开。

步骤二：把淘洗好的米倒入锅内，然后加少许食油。

这样再煮开时，粥就不容易粘在锅底或随水蒸气溢出锅外了。

茶水巧去海腥味 原由：用手抓海鲜时，会在手上留有海鲜腥味。

食用海鲜前泡一壶茶，吃完海鲜后，用茶水洗手，便可去除手上的腥味了。

P29-31插图

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>