

<<名师的快手私房菜>>

图书基本信息

书名：<<名师的快手私房菜>>

13位ISBN编号：9787543650718

10位ISBN编号：7543650711

出版时间：2012-4

出版时间：青岛出版社

作者：柯俊年

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>

<<名师的快手私房菜>>

内容概要

用爱做好菜，用心烹佳肴
80个小妙招，教你轻松应对烹调难题。

私房法宝，轻松烹调，鸡鸭鱼肉蛋奶蔬，迅速烹制超人气的美味佳肴！

如何处理皮蛋不粘手？
如何处理虾仁才不会吃起来沙沙的？
如何做出金黄不油腻的法式吐司？
如何做出美味又多汁的汉堡肉？

烹饪问题百十种，烹调老师为你一一解答，从挑菜、买菜到轻松保存，从原料加工到美味上桌，一次到位。

<<名师的快手私房菜>>

书籍目录

新手下厨必备常识

CHAPTER 1 家常海鲜菜——阿芳老师教你如何聪明采购、轻松保存、快速上菜

如何做出不成不苦的咖喱海鲜？

如何做出清爽不油腻的虾松？

如何煮出爽脆可口的椰菜墨鱼羹？

如何炒鱼片不碎散？

如何做出香酥光滑的月亮虾饼？

如何炒鱿鱼不卷起？

如何煎（鱼勿）仔鱼蛋饼不焦黑？

如何炒鱿鱼既入味又不干硬？

如何炒蛤蜊才能不腥、不臭、不成？

如何在家自制咸鱼豆腐煲？

如何炸出完整不松脱的甘蔗虾？

如何处理虾仁才不会吃起来沙沙的？

如何做出令人满意的凉拌海鲜？

如何在家自制墨鱼丸？

如何做出味道鲜美、香辣十足的宫保鱿鱼？

如何做出香气十足、风味独特的炒螃蟹？

如何做出肉质鲜脆的干烧虾球？

CHAPTER 2 美味肉菜——柯老师教你聪明采购、轻松保存、快速上菜

如何做出美味又多汁的汉堡肉？

如何炸出金黄香酥的猪排？

如何煎出焦脆可口的培根卷？

如何做出好吃的糖醋肉菜？

<<名师的快手私房菜>>

如何做出美味的番茄牛肉煲？

如何处理鸡柳才能入味而不老？

如何做出酸甜爽口的芒果鸡柳？

如何做出汁香味美的三杯鸡？

如何做出香喷喷的肉臊？

如何煎肉片不爆油？

如何炒肉丝不粘锅？

如何炸出爽口的豆腐丸子？

如何炒出干爽又下饭的“苍蝇头”？

如何处理皮蛋不粘手？

如何才能把吃不完的炸鸡快速变成美味菜肴？

如何炸出不漏馅的蓝带猪排？

如何让肉丸子吃起来滑嫩多汁？

如何炒出香气四溢的玉米碎肉？

如何做客家美味“姜丝大肠”？

如何做出滑嫩不老的猪血？

CHAPTER 3 蛋蔬营养菜——阿芳老师教你聪明采购、轻松保存、快速上菜

如何处理花椰菜，才可保持鲜绿又不会太生？

如何煮出香香甜甜没有怪味的胡萝卜？

如何切番茄能避免溅得满手都是汁？

如何烹调茄子不变黑？

如何才能使魔芋没有怪味？

如何使芥菜吃起来不涩不苦？

如何让奶油白菜软烂入味？

<<名师的快手私房菜>>

如何做出口感绝佳的鲍鱼菇？

如何炒出色泽金黄的松子？

如何用番茄罐头做出省钱美味？

如何煎出熟度均匀、完整不焦的煎蛋卷？

如何切出平滑的水煮蛋？

如何煎出口感滑嫩的蛋饼？

如何炒出正宗港味菜“炒鲜奶”？

CHAPTER 4 懒人一锅饱——柯老师教你聪明采购、轻松制作、快速上菜

如何将泡面做成美味？

如何炒出完整不碎散的米条？

如何煮出浓淡适中的冬粉？

如何捏出漂亮的三角饭团？

如何做出金黄酥脆没有油味的丝瓜鸡丝面？

如何将储备的葱油饼变成美味？

如何炒出粒粒分明、香喷喷的金黄炒饭？

如何在家做出美味的日式咖喱乌龙面？

如何做好吃的吐司美味？

如何第一次煮意大利面就能轻松上手？

如何炒出不结块的好吃冬粉？

如何做出素食者也能享用的美味主食？

如何做出不涩不苦的麻油面线？

如何煮出鲜甜无腥味的海鲜粥？

CHAPTER 5 巧手做点心——阿芳老师教你省钱甜点轻松做

如何做出金黄不油腻的法式吐司？

如何做出不爆浆的可乐饼？

<<名师的快手私房菜>>

如何做出简单的野餐点心？

如何防止炒菜时油锅起火？

如何用冬粉做点心？

如何炸出不会焦黑的泡面小丸子？

如何做简易的香蕉点心？

如何做出形状完美、不破皮的好吃锅饼？

如何简单制作炸鲜奶？

如何将干硬吐司变为软麻糬？

如何捏饭团不粘手？

如何炸出香酥不焦黑的甜不辣？

如何做出小朋友也爱吃的起司炒饭？

如何在家自己做“心太软”？

如何做出拔丝地瓜的拔丝口感？

<<名师的快手私房菜>>

章节摘录

版权页：插图：

<<名师的快手私房菜>>

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>