

<<买菜做菜主妇经>>

图书基本信息

书名：<<买菜做菜主妇经>>

13位ISBN编号：9787547808870

10位ISBN编号：7547808875

出版时间：2012-1

出版时间：上海科技

作者：裴璐 编

页数：184

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>

<<买菜做菜主妇经>>

内容概要

这是一本汇集家庭厨房“小窍门”的书。提供这些“小窍门”的是为家庭一日三餐操劳、默默无闻而各有心得的广大主妇(夫)。窍门虽小，都很实用，因为这是家庭理厨的经验结晶，有的是自己常年累月摸索出来的，有的则是从长辈那里一代代传承下来的；窍门虽小，都很璀璨，因为它包含着主妇(夫)们对家庭担待的一份责任，以及善对美食的一份诚心。当你面对一堆食材手忙脚乱，或者为“走样”的菜肴不知所措时，请打开这本《买菜做菜主妇经》，它会为你排忧解难，带来惊喜，让无奈的你变得游刃有余、自信满满。

<<买菜做菜主妇经>>

书籍目录

一、买

1 菜肴原料选购

娃娃菜与黄芽菜的识别

芹菜最好买实心芹

松散的花椰菜如吃柴

发芽、绿皮土豆不能吃

韭菜新鲜度的鉴别

西红柿注意挑颜色

尖头番茄吃不得

如何挑选丝瓜、生菜、南瓜、西葫芦、佛

手瓜、瓠瓜

不同品种莲藕的挑选

莲藕太白不能买

巧辨扁豆四诀窍

四季豆、苦瓜、青瓜、黄花菜如何挑选

竹笋的挑选四看

香菜要选短买的

如何挑选荠菜

挑选扁尖笋凭手感

如何鉴别笋干品质

挑选茄子有讲究

巧辨辣椒的辣度

如何识别硫磺熏过的干辣椒

毒枸杞的鉴别

鉴别“化学”水果小口诀

有点皱褶芒果更甜

巧挑节瓜、冬瓜、金丝瓜

大肚瘦尖的黄瓜不鲜

辨别“翻新”黄瓜

带花黄瓜未必新鲜

纯正和掺假绿豆粉卷的鉴别

.....

二、洗

三、烧

附 物料巧利用

后记 自己营造生活的快乐

<<买菜做菜主妇经>>

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>