

<<太太厨房采购宝典>>

图书基本信息

书名：<<太太厨房采购宝典>>

13位ISBN编号：9787801653246

10位ISBN编号：7801653246

出版时间：2006-1

出版时间：中国海关

作者：《100个最实用的食物采购技巧》编委会 编

页数：112

字数：50000

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>

<<太太厨房采购宝典>>

内容概要

买牛奶一定要选高钙吗？
应该买什么样的芝麻酱？
如何识别甲醛浸泡水发货？
超市冰鲜海产品选购有何诀窍？
如何鉴别牛肉新鲜度？
怎样挑选熟食？
反季节水果应如何选购？
如何鉴别香油掺假？

《太太厨房采购宝典——100个最实用的食物采购技巧》搜集了日常生活中人们需经常购买的食物
的100种选购技巧，帮助您通过简便的方式识别食物的优劣，尽可能挑选出有益身体健康的食品，防止
错误选购带来金钱、身体上的双重损失。

拥有本书，就拥有了一部维护您全家食物健康的宝典。

<<太太厨房采购宝典>>

书籍目录

粮 1.如何选 2.如何选购大米 3.如何识别“加料”面粉 4.专家教你买面粉——一看二闻三选 5.如何鉴别挂面的质量油 6.教你选购烹调油 7.如何鉴别豆油、菜油中掺入棕榈油 8.如何鉴别香油掺假蔬菜 9.识别“化肥豆芽” 10.有虫眼的蔬菜是否没有农药 11.黄豆芽还是短的好 12.萝卜敲一敲便知好坏 13.如何挑茄子 14.如何挑选黄花菜 15.如何挑选竹笋 16.如何挑选苦瓜 17.如何挑选椰菜(菜花) 18.如何识别蔬菜鲜度 19.如何挑选四季豆 20.如何挑选小黄瓜 21.选购绿色蔬菜的窍门 22.如何识别发菜的真伪 23.如何选购芹菜 24.如何识别催熟的西红柿水果 25.红枣黑枣好坏辨识 26.慎选反季节水果 27.购买苹果的窍门 28.购买香蕉的窍门 29.买梨小窍门 30.如何挑选柚子水产品肉类蛋类调料熟食奶制品小食品特别提示菌类副食

<<太太厨房采购宝典>>

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>