

<<食全食美>>

图书基本信息

书名：<<食全食美>>

13位ISBN编号：9787802130401

10位ISBN编号：7802130409

出版时间：2005-10

出版时间：海潮出版社

作者：刘燧明

页数：252

字数：200000

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>

## <<食全食美>>

### 内容概要

在生活中，我们常遇见这样的事情：同样一条鱼，有人烧出来味道鲜美无比，有人烧出来却味腥难以下咽，这是因为烧鱼不得的窍门。

厨房不大，但不要小看它，在每个家庭的日常生活中占有重要的地位，家庭主妇一日三餐都在厨房中操劳，忙着为一家人准备可口的饭菜，如果能掌握一些厨房中的小窍门，那么，繁忙的厨事家务就会变轻松许多。

本书精选了食物选购加工、保鲜储存以及烹饪调味、美味自制等小窍门，并介绍了食物营养、食物相克及饮食禁忌常识，指出了人们在日常饮食中最容易被忽视的科学细节，提出了值得重视的饮食新理念，这些窍门和常识，能令您的生活过得更愉快、更健康，更轻松！

<<食全食美>>

书籍目录

食物鉴选 米面肉食 1 选购面粉的6个窍门 2 大米质量的简易鉴别法 3 巧妙识别新陈大米 4 买粉丝有诀窍 5 选购光禽6妙法 6 鉴选活鸡与病鸡3窍门 7 家禽活杀死宰的鉴别 8 买蛋的两个窍门 9 判别鲜蛋有5招 10 辨别生熟蛋的妙法 11 识别松花蛋的优劣 12 鲜肉质量优劣的鉴定 13 猪牛羊内脏的质量鉴别 14 7种劣质猪肉的鉴别法 15 牛肉的选购与鉴别 16 羊肉选购与鉴别 17 鉴别5种猪肝的技巧 18 辨火腿的质量优劣 19 灌肠制品的鉴别方法 20 劣质香肠巧识别 21 腌腊制品优劣巧鉴别 22 腊鸭肫、肝的挑选 海鲜产品 1 鉴别有毒水产品 2 辨别江鱼湖鱼的方法 3 观察鉴别鲜血的方法 4 通过嗅味鉴别鲜鱼 5 观察辨别虾是否新鲜 6 按摸鉴别鱼是否新鲜 7 选购对虾3妙法 8 选购冰虾仁的窍门 9 辨别污染鱼的4个方法 10 鲜蚬的选购 11 扇贝的选购 12 蚶的选购 13 挑选螃蟹的方法 14 巧识甲鱼是否新鲜 15 鉴选6种海参的窍门 16 选购海蜇皮海蜇头的方法 .....保鲜储存清洗加工烹饪调味美食自制饮食宜忌

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>