

<<教你学做饭>>

图书基本信息

书名：<<教你学做饭>>

13位ISBN编号：9787500742746

10位ISBN编号：7500742746

出版时间：1998-09

出版时间：中国少年儿童出版社

作者：于如龙

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>

<<教你学做饭>>

内容概要

教你学做饭，ISBN：9787500742746，作者：于如龙 张继凌 编辑

## <<教你学做饭>>

### 书籍目录

#### 目录

##### 一、吃的重要性

“吃”是人生头等重要的问题

“吃”也是文化

“吃”是生活乐趣

会吃是一种艺术才能

烧菜做饭显示自立精神和生活能力

##### 二、先解决“饿不着”的问题

安全用火和用刀

熬一碗粥

摊一个小饼

煮面条

拌一个菜

鸡蛋的几种做法（白煮鸡蛋、摊鸡蛋、炒鸡蛋、煎鸡蛋、蒸蛋羹、荷包蛋、鸡蛋汤）

什么叫“少许”

做一锅米饭

怎样炒米饭

豆腐的几种做法（豆腐汤、拌豆腐、烧豆腐、炖豆腐）

学做几个家常素菜（醋熘白菜、烧萝卜、焖扁豆、炒圆白菜、炒土豆丝、炒油菜）

炒蔬菜的要点

说一说“葱蘸酱”

做一些应急的小菜（煮花生米、煮茶叶蛋、凉拌菜

酱油黄豆）

##### 三、学做“馆子菜”

学做几个馆子菜（黄瓜熘肉片、

氽丸子、鱼香肉丝

清蒸鱼）

下手操作最重要

虚心学习事半功倍

动脑子，发挥想像力和创造力

##### 四、“开洋荤”

“开洋荤”（荤素沙拉、炸猪排、罗宋汤、火焰薯片）

##### 五、主办小家宴

主办小家宴

小家宴菜谱

第一组

第二组

第三组（拌茄泥、炸羊肉串儿、家常炖鱼、椒醋鱼头汤）

##### 六、包饺子

##### 七、要注意的问题

1.营养第一

2.讲究卫生

3.注意安全

<<教你学做饭>>

4.勇于尝试  
作者附言

<<教你学做饭>>

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>