

<<小家厨艺跟我学>>

图书基本信息

书名：<<小家厨艺跟我学>>

13位ISBN编号：9787506436007

10位ISBN编号：7506436000

出版时间：2006-2

出版时间：中国纺织出版社

作者：梁伦伟

页数：291

字数：185000

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>

<<小家厨艺跟我学>>

内容概要

本书从执厨开始，循序渐进，介绍了两百多种美味佳肴或其他食品的制作方法，文字朴实，语言流畅，答问和说理层次分明且清楚。

本书的特点是：凝聚了几代人的厨房经验，非常实际、具体、系统、周全，很适合家庭执厨参考，具有较强的可操作性，不但讲了怎样操作，又简要告之为什么要这样操作，使读者更好理解，也便于记忆。

本书能为全家人带来美好生活的享受。

<<小家厨艺跟我学>>

书籍目录

执厨准备和常识 1. 买一只多大的铁炒锅？
怎样炙锅 2. 铁炒锅、铁铲用后要清洗擦干 3. 锅中油里含水易浅伤人 4. 为什么要购买成套的相同的碗和盘 5. 关于菜墩和磨刀 6. 电冰箱应放在何处 7. 最节约的冰箱除臭剂 8. 哪些水果、蔬菜不宜放在冰箱里 9. 巧用淘米水 10. 怎样煮干饭 11. 怎样煮稀饭 12. 请客时怎样掌握饭量和菜量 13. 怎样收藏剩饭剩菜 14. 怎样烹饪前一顿的剩饭剩菜 15. 关于食用植物油 16. 关于食用动物油 17. 怎样熬制猪油 18. 如何看待食谱菜谱 19. 怎样买菜 20. 买回家的菜要注意些什么 21. 什么叫配料 22. 常备一些干料待用，并知道其用途 23. 干猪蹄筋怎样涨发 24. 几种巧去皮的方法 25. 怎样买米、面粉、面条……调味品和味型蛋类烹饪素菜和汤菜豆腐、豆芽、魔芋、花生仁糯米食品和小吃自做咸菜自做腊肉、香肠、卤肉猪肉类牛、羊、狗、兔肉类鸡、鸭、鹅肉类药膳、药粥、药酒火锅和其他后记与希望

<<小家厨艺跟我学>>

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>