

<<厨房小窍门精选>>

图书基本信息

书名：<<厨房小窍门精选>>

13位ISBN编号：9787506451253

10位ISBN编号：7506451255

出版时间：2009-1

出版时间：尚锦文化 中国纺织出版社 (2009-01出版)

作者：尚锦文化 编

页数：95

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>

## <<厨房小窍门精选>>

### 内容概要

《家常菜系列1：厨房小窍门精选》由尚锦文化编写。  
现代人追求优质生活，却不想被层出不穷的琐事束缚手脚。  
厨房便是疑难杂症的滋生地，常常让人不知所措。

《厨房小窍门精选》便是它们的克星，所有您遇到的、已经遇到的或者即将遇到的问题都一一囊括，  
我们用一个个小小的点子还您一个大大的整洁厨房。

## <<厨房小窍门精选>>

### 书籍目录

选购与储存怎样保存葱？

葱白粥·怎样保存蒜？

怎样鉴别畜肉的新鲜度？

- 滑炒肉片什么样的火腿质量好？
- 牛腩有什么保鲜妙招？
- 清汤牛腩怎样鉴别鱼的新鲜度？
- 墨斗鱼发红是怎么回事？
- 韭菜炒墨斗怎样挑选、清洗和处理蛤蜊？
- 芥菜蛤蜊汤·怎样挑选鸡胸肉？

存放鸡蛋能不能用水洗？

- 怎样挑选及保存圆白菜？
- 酸辣圆白菜怎样挑选及保存洋葱？
- 怎样保存南瓜？
- 豆豉南瓜怎样保存叶菜？
- 怎样保存莴笋？
- 耳丝莴笋怎样挑选及保存胡萝卜、？
- 白菜、萝卜受冻后怎么办？
- 火腿炖白菜茄子腐烂和“生锈”是怎么回事？
- 蒜泥茄子为什么要保护冬瓜上的白霜？
- 冬瓜蛋汤·怎样保存姜？

怎样防止土豆发芽？

- 尖椒土豆丝·怎样防止土豆皮变绿？

加工与整理肉丝怎样切，炒后才不断不碎且不易老？

- 韭黄红椒肉丝怎样去鱼的腥味？
- 加工鱼时怎样防滑？
- 清蒸黄鱼鱼胆弄破了怎么办？

-豆豉蒸鲳鱼·去鱼鳞有什么小窍门？

- 怎样去鱿鱼的黏液？

怎样清洗海蛰皮？

- 怎样洗净蔬菜上的农药？
- 凉拌豇豆怎样去掉蘑菇上的沙子？
- 蘑菇炖仔鸡·如何去除口蘑的霉湿味？
- 番茄如何快速去皮？

怎样剥莲子皮？

- 莲子鹌鹑汤·怎样快速去板栗皮？

土豆去皮有什么窍门？

- 毛豆怎样去皮？
- 山药怎样去皮？
- 山药肉片汤切葱辣眼怎么办？
- 葱爆羊肉·焯水的方法有几种？

怎样泡干香菇？

- 怎样发腐竹？
- 香芹拌腐竹怎样发干黑木耳及银耳？
- 茄子切好后怎样防止变黑？
- 鱼香茄子炒煎炸炒蛋有什么技巧？

## <<厨房小窍门精选>>

- 韭黄炒鸡蛋炒虾仁有什么诀窍？
- 西红柿炒虾仁-快炒鱼片的诀窍是什么？
- 煎鱼时如何避免鱼皮粘锅？
- 红烧武昌鱼油温如何测试？
- 炸藕盒油炸面糊如何调得浓稠适宜？
- 面拖蟹油炸食物的基本原则是什么？
- 糖醋排骨蒸煮炖烧蒸鱼有什么诀窍？
- 清蒸带鱼不同食材一起炖煮时，要如何掌握食材软烂的程度？
- 莲藕猪蹄·做汤的要点是什么？
- 如何煮出汤汁清澈的鱼汤？
- 鲫鱼豆腐汤·煮出浓淡适中汤羹的秘诀是什么？
- 汤如何才能煮得鲜香美味？
- 汤里的食材应冷水还是热水下锅？
- 冬瓜排骨汤煮汤为何不可先加盐？
- 虫草鸭汤烧的技法有什么特点？
- 红烧划水调味调料按怎样的顺序加最好？
- 小葱拌豆腐·葱姜汁有什么用处？
- 哪些食材烹调时要加葱姜蒜？
- 葱炒河虾·米酒在烹调中有什么作用？
- 醋在烹调中何时加才合适？
- 酸焖鸡三件炒菜什么时候放盐最合适？
- 水芹炒百叶·怎样做好麻辣味？
- 凉拌菜调味要按照什么顺序？
- 凉拌圆白菜·做香辣菜有什么诀窍？
- 猪牛羊肉不同部位猪肉适合怎样的烹调方式？
- 紫菜肉片汤为什么卤肉时要把肉切成大块？
- 蜜汁叉烧炒里脊肉之前应该做什么准备工作？
- 榨菜炒肉丝·自切肉如何煮得熟嫩适中？
- 狮子头筋道有弹性的诀窍是什么？
- 红烧狮子头猪蹄如何煮得滑嫩不腻？
- 花生炖猪蹄猪肝如何处理才能鲜嫩无腥味？
- 菠菜炒猪肝腰花要怎么做才不会腥？
- 火爆腰花炖牛肉有什么诀窍？
- 莲藕牛腩·如何使牛肉不黏成一团、不炒老？
- 牛肉如何卤得软硬适中？
- 夫妻肺片如何用牛肉片快速做出其他菜肴？
- 羊肉如何去除膻味？
- 萝卜羊肉汤禽肉鸡肉有什么去腥的方法？
- 米酒荷叶蒸鸡·如何快速制作鸡丝？
- 怎样煮好鸡爪？
- 凤爪冬瓜汤·怎样烹调好鸡翅？
- 烹调鸭子怎样去腥？
- 怎样炖鸭子省尺寸又美味？
- 啤酒鸭水产哪种鱼最适合清蒸？
- 清蒸黄鱼片·什么鱼适合做糖醋鱼？
- 烹调鲤鱼有什么诀窍？
- 干烧鲤鱼·鲈鱼的烹调要领是什么？

<<厨房小窍门精选>>

- 姜丝鲈鱼汤熬鲫鱼汤有什么诀窍？
- 山药鲫鱼汤·带鱼如何去除腥味？
- 干烹带鱼烹调鳕鱼有什么要点？
- 豆酱鳕鱼·蒸鳕鱼有什么诀窍？
- 清蒸鳕鱼罗非鱼适合什么烹调方法？
- 清蒸罗非鱼·塘鳢鱼的烹调有什么特点？
- 快炒鱿鱼的诀窍是什么？
- 鱿鱼海米米线·烹调鳝鱼有什么技巧？
- 陈皮鳝段怎样做好鱼丸？
- 双色鱼丸·虾的烹调要领是什么？
- 白灼虾烹调螃蟹有什么注意事项？
- 清蒸大闸蟹·如何加快贝类吐沙速度？
- 蒜蓉蒸竹蛭蛋、豆制品老豆腐及嫩豆腐做菜有什么差别？
- 香椿拌豆腐·豆腐如何烧才不会太过稀烂破碎？
- 豆腐烧板栗怎样做冻豆腐？
- 冻豆腐汤·蒸蛋如何蒸得又滑又嫩？
- 蒸蛋羹蒸蛋时最常犯的错误是什么？
- 炒蛋有什么诀窍？
- 番茄炒鸡蛋蔬菜蔬菜要用冷水还是热水煮？
- 如何保持烫蔬菜的营养？
- 百合烧菜心烹煮菜花类菜的诀窍是什么？
- 番茄炒菜花·蔬菜凉拌时如何保持清脆的口感？
- 菠菜应该怎样烹调？
- 菠菜鲫鱼·炒青菜时如何保持菜色鲜绿？
- 大白菜不同部分的烹调方式是什么？
- 凉拌白菜心·大白菜烹煮时如何避免出水及不易入味？
- 圆白菜如何炒才能保持甘甜？
- 手撕圆白菜·烧茄子的诀窍是什么？
- 藕适合什么烹调方式？
- 炒藕片·苦瓜如何去除苦味？
- 笋煮入味有什么诀窍？
- 鲜笋老鸭汤·怎样烹调冬笋？
- 怎样烹调茭白？
- 猪蹄茭白汤·腌制黄瓜美味的诀窍是什么？
- 莲子如何煮得又软又透？
- 莲子老鸭汤汤羹海带煮汤有什么诀窍？
- 排骨海带·炖出香浓鸡汤的要点是什么？
- 排骨汤如何煮得清澈？
- 牛蒡排骨汤·玉米排骨汤煮豆腐汤有什么技巧？
- 开洋豆腐汤·做蛋花汤如何避免蛋花粘成一块？
- 紫菜鸡蛋汤粥粥怎样才能煮得黏稠？
- 煮粥放多少水最合适？
- 大枣薏米粥怎样煮豆粥省时？
- 绿豆粥·黑豆粥面食怎样煮出汤清而面软的面条？
- 打卤面·怎样煮面条不黏结成团？
- 面条如何煮才能不粘锅？
- 大汤排骨面煮榨菜肉丝面有什么诀窍？

## <<厨房小窍门精选>>

- 榨菜素肉汤面·怎样做好凉面？
- 干拌面怎样做好炒面？
- 广州炒面炒年糕要注意什么？
- 年糕姜葱炒蟹·炒年糕面团怎样揉才光滑？
- 馒头·怎样使酵母的发酵效果更好？
- 京式烙饼怎样避免蒸好的包子塌陷？
- 荠菜包·小笼包怎样让生煎包的口感更筋道？
- 生煎包·饺子煮熟总共要加几次水？

怎样煮饺子不粘连？

- 猪肉荠菜饺·猪肉大葱饺煮馄饨有什么技巧？
- 馄饨·红油抄手厨房清洁怎样去除手上辣味？
- 怎样清洁有鱼腥味、油腻或锅底烧焦的锅？
- 怎样去除容器的异味和油腻？

菜板消毒有什么方法？

- 怎样除铁锅、铝锅的水垢？
- 怎样清洗油瓶？
- 厨房用具怎样除锈？

怎样用小苏打清除微波炉、果汁机的污垢和异味？

- 冰箱除臭有什么窍门？
- 清洗厨房水槽有什么窍门？

怎样去除厨房地面油污？

- 如何清除排水口、垃圾桶的污垢和异味？

<<厨房小窍门精选>>

章节摘录

插图：

<<厨房小窍门精选>>

编辑推荐

《家常菜系列1:厨房小窍门精选》由中国纺织出版社出版。



<<厨房小窍门精选>>

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>