第一图书网, tushu007.com

# <<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

第一图书网, 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。

第一图书网, tushu007.com

# <<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？

第一图书网, tushu007.com


·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？
·怎样炖鸭子省日寸又美味？
·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？

第一图书网, tushu007.com


·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？
·蒜蓉蒸竹蛏蛋、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？
怎样烹调菱白？
·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？

第一图书网, tushu007.com


·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？
·猪肉芥菜饺·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？

第一图书网, tushu007.com



## 章节摘录

插图：

第一图书网, tushu007.com

# <<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。

第一图书网, tushu007.com

# <<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