

<<新编微波炉使用与食谱250例>>

图书基本信息

书名：<<新编微波炉使用与食谱250例>>

13位ISBN编号：9787534531439

10位ISBN编号：7534531438

出版时间：2000-8

出版时间：第1版 (2001年1月1日)

作者：李旭东

页数：230

字数：170000

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>

<<新编微波炉使用与食谱250例>>

内容概要

由于微波炉不仅操作方便、使用安全、卫生清洁,而且速度快、节能省电,能最大限度地保持食物中原有的维生素和其他营养成分,同时还具有杀菌、消毒、解冻等功能。因此,受到了越来越多的消费者的青睐。

目前,微波炉正逐步进入我国普通百姓家庭。

但就当前情况看来,绝大多数消费者对它并不十分熟悉或了解不够全面,甚至有些消费者对使用微波炉产生了一些疑虑和担心。

本书的目的在于使广大消费者能够对微波炉的用途、加热特点、工作原理、基本结构及安全使用等方面有进一步的了解。

此外,为了使广大读者尽快地提高微波烹调技术,能做出色香味美的各种菜肴,还专门介绍了微波烹调的基本方法和常用的微波烹调食谱,以供读者参考。

相信广大读者在熟悉并掌握了微波炉烹调基本要素后,就能举一反三地做出更多更好的美味佳肴。

本书合于中、小学以上文化程度的读者使用,也可供销售、维修人员阅读。

<<新编微波炉使用与食谱250例>>

书籍目录

第一篇 微波炉的诞生及其发展 第一节 微波炉的诞生 第二节 微波炉的主要类型 第三节 国内外新型微波炉
第二篇 微波炉的加热原理及其用途 第一节 微波炉加热原理 第二节 微波炉加热特点 第三节 微波炉的用途
第三篇 微波炉的基本结构及其选择 第一节 微波炉的基本结构 第二节 微波炉的选择 第三节 烹饪器具的选择
第四篇 微波炉的使用与保养 第一节 微波炉的放置 第二节 一般操作步骤 第三节 烹调功能及时间的确定
第四节 微波炉的维护与保养 第五节 微波炉的安全使用
第五篇 常见故障的检查与维修 第一节 主要部件的拆卸与安装 第二节 维修注意事项 第三节 一般故障的检查与排除
第六篇 微波烹调的基本方法 第一节 影响烹调的主要因素 第二节 微波烹调的基本要素 第三节 微波烹调的方法
第四节 食物的再热与解冻
第七篇 微波炉使用小窍门
第八篇 家常微波炉烹调食谱
一、肉类 1.炒三丝 2.碧珠肉丝 3.木须肉 4.青椒肉片 5.韭黄炒肉片 6.炒干丝 7.青豆肉糜 8.芦笋炒肉丝 9.榨菜炒肉丝 10.香味肉片 11.京酱肉丝 12.海带炒肉丝 13.茭瓜肉丝 14.鱼香肉丝 15.炒三丁 16.炸排骨 17.原汁蹄膀 18.海参肉片 19.碧绿腰花 20.红烧猪爪
二、水产类 三、禽蛋类 四、豆制品类 五、蔬菜类 六、汤菜类 七、米、面类 八、其他

<<新编微波炉使用与食谱250例>>

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>