

<<厨房新手做菜秘籍>>

图书基本信息

书名：<<厨房新手做菜秘籍>>

13位ISBN编号：9787535238962

10位ISBN编号：7535238963

出版时间：2008-2

出版时间：湖北科技

作者：海歌

页数：181

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>

## <<厨房新手做菜秘籍>>

### 内容概要

厨房之所以带有凝聚家人感情的神奇魔法，无非因为它是孕育一道道佳肴的地方；而这些菜肴本身除了色、香、味的吸引力之外，营造的是更多的创意与对家人的关爱。

厨房的新手在学做菜之前，一定都有一大堆问题想要去问、去了解，毕竟对这些有心人来说，做菜就像是新生儿学走路甚至学说话一样，需要技巧与媒介，因为有好的指导者，才能达到事半功倍的效果。

就拿调味料来说吧，份量或许就只是那小小的一瓢，但却在料理中成为不可或缺的“关键少数”；因为它不仅左右菜肴整体的风味，更能让平凡的菜式，摇身一变成为人间美味…… 随著职业妇女的增加，这个世界增加了好多所谓的快速料理，虽说便于烹调及进食，却也让大家逐渐忘记了与“食材”接近时，所能带来的极大乐趣！

其实烹调就是厨师与食材的一场对话，从材料的选购、处理以及烹调，只有彻底认识它，您才能真正去掌握并进而驾驭它，做出来的菜肴也才能称得上是美味！

这就是编纂这本书的初衷，希望能将多年来的烹调心得，透过最简单的文字叙述，让再青涩的新手也能轻松做一手好菜。

多年来，我总是不厌其烦地说：“做菜可是会上瘾的！”，因为能够为心爱的家人烹调一桌桌美味又营养的佳肴可说是一种幸福。

所以不要再视做菜为畏途，因为只要观念正确、掌握技巧并用对方法，其实您也可以是一位料理达人！

衷心希望这本书的出版，能够为有心学做好菜的您和我，带来更多的幸福、美满和健康……

<<厨房新手做菜秘籍>>

作者简介

作者：(中国台湾)海歌

## <<厨房新手做菜秘籍>>

### 书籍目录

编辑序 作者序 酱汁·调味料 调味料的选购&使用 使用调味料 砂糖：菜炒太咸时，怎么办？  
食盐 酱油 食用醋 食用油的选购&保存 油的选购：家里最好准备几种食用油？  
油的保存 油的烹调 食用油的使用方法 油的回收：如何让没炸过的油变清澈 食材过  
油的技巧 各式粉料的选购&使用 粉料的用途：菜肴勾芡后，别再调味！  
粉料的保存 粉料的种类 红薯淀粉 葱、姜、蒜的选购&使用 葱：姜需要削皮才能使用吗？  
姜 蒜 咖喱、胡椒：如何让咖喱味道更香浓？ 辣椒饭粥篇 米的选购&使用 米  
的挑选：如何让硬饭变软，软饭变硬？ 米的保存 煮饭&炒饭 煮饭：如何炒出好吃的蛋炒饭？  
炒饭 熬粥的秘诀 熬粥：如何确保熬粥时，不溢汤汁？  
.....蔬果篇肉类篇熬汤篇素食篇厨房收纳

## <<厨房新手做菜秘籍>>

### 编辑推荐

《厨房新手做菜秘籍》首创“最方便查阅浏览”的料理秘诀，100种食材 & 新手做菜入门教材，首度公开“不懂却又不好意思问”的烹调问题。

采购！

学做菜一定要会的基本常识！

食材不一样，调味料下锅时间差水多？

《厨房新手做菜秘籍》将教您煎鱼不粘锅、切肉片不粘刀蔬果切丝、选料熬汤真轻松！

最好用的料理秘诀，新手一定要会的常识。

集结作老师几十年烹调实战经验，利用食材，做为章节分类，分为调味、饭粥、蔬果、肉类、面食、素食、汤品共7大篇，方便检阅！

食材介绍清楚，方便检阅，近100种食材的选购、处理及美味技巧、撇步保证有用！

简易食谱介绍，现学现卖，食材data+简易菜单，新手必胜秘技，肯定让您一学就会！

厨房收纳清洁，运用自如，从厨人的选购.....到厨房的清洁，谁说新手入厨房一定手忙脚乱？

<<厨房新手做菜秘籍>>

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>