

<<大厨私房秘诀206招>>

图书基本信息

书名：<<大厨私房秘诀206招>>

13位ISBN编号：9787538146202

10位ISBN编号：7538146202

出版时间：2006-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：朱秋桦

页数：88

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>

<<大厨私房秘诀206招>>

内容概要

本书共分为采买、处理、烹饪与健康四个部分，有针对性的详尽介绍了生活中的常见肉类，从怎样选择，到怎样加工，到如何烹调，什么部位适合何种菜肴，最后是营养及功效。针对一些常产生疑问和容易处理不当的内容，更是详细的提出解决的方法和诀窍。内容非常充实丰富，又十分简单易学，非常适合现代年轻一族的需要。全书附有详细的步骤图，让读者一看就懂，附加的应用菜肴，可作为读者牛刀小试的范例，让读者更轻松的享受各种肉类带来的味与健康。

<<大厨私房秘诀206招>>

书籍目录

Part 1 正确购买选购1猪肉的部位区分不同部位制作何种菜肴? 9 应用菜肴——南乳排骨112牛肉的部位区分不同部位制作何种菜肴? 123新鲜优质的牛肉14 应用菜肴——鱼香牛肋排144羊肉的部位区分不同部位制作何种菜肴? 15 应用菜肴——羊肉炉155新鲜的羊肉如何看? 166肉类色泽可判断新鲜度167如何辨识肉质的老嫩168买肉, 弹性是重点169猪的种类影响口味16 应用菜肴——咸猪肉1710看看猪肉与脂肪的质地1711母猪肉比公猪肉口感好1712刚屠宰的肉质不够鲜美1713新鲜动物肌肉呈鲜红色1814白煮肉出现粉红色无影响1815羊肉膻味成分主要分布在脂肪部分1816涮羊肉的选料要求18 应用菜肴——铁板羊肉1917火腿的种类 1918买火腿的诀窍1919咸肉分类20 应用菜肴——蒜苗成猪肉2020闻出肉类腌制品的好坏2121选购香肠2122猪内脏选购重点21 应用菜肴——五更肠旺2123鸡鸭鹅肉的部位区分 不同部位制作何种菜肴? 2224土鸡、肉鸡使用区分2225圈养与放养禽类肉质的差异23 应用菜肴——盐酥鸡2326冷冻肉类如何选? 2427色、味、弹性辨别冷冻肉类的好坏2428看肉类食品是否受到细菌污染2429看出腌肉类制品的好坏2430冷藏食品选购须知2431冷冻食品选购须知24保存32不同肉类的保存方法25 应用菜肴——葱爆牛肉25 应用菜肴——姜丝大肠2633冷藏食品的保存方法2734冷冻食品的保存2735冷冻食品的保存时间2736冷冻食品的保存方法2737猪肉保鲜温度2738咸肉如何保存2739香肠如何保存2740火腿如何保存27卫生41猪肉买回家后, 要尽快加工2842动物性烹饪材料采用速冻法贮藏2843善用微波炉解冻烹饪材料28 应用菜肴——回锅肉2944微波炉解冻肉类效果佳3045冷冻食品卫生解冻法30Part 2 轻松处理Part 3 烹调美味Part 4 吃出健康

<<大厨私房秘诀206招>>

章节摘录

插图

<<大厨私房秘诀206招>>

编辑推荐

在面对肉类产品丰富的市场，您知道该如何选择安全、卫生的肉品吗？您知道如何吃的更美味，更健康吗？什么部位适合何种菜肴？答案都在本书中。

本书中依烹调的顺序分为四大单元，(一)购买：选购、保存、卫生；(二)处理：洗、切、准备；(三)烹调：各种烹饪方法的重点(蒸、煮、炒、炸、烩、烤)、调味诀窍；(四)如何吃出健康。

事无巨细地将所有烹调过程中可能产生疑问的解决诀窍，收集成共206招，让你吃出健康，让你家的餐桌从此缤纷热闹起来。

<<大厨私房秘诀206招>>

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>