

<<厨房妙招1200例>>

图书基本信息

书名：<<厨房妙招1200例>>

13位ISBN编号：9787542742513

10位ISBN编号：7542742515

出版时间：2009-3

出版时间：上海科普

作者：图说生活生活365系列编委会

页数：255

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>

## <<厨房妙招1200例>>

### 内容概要

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。

《厨房妙招1200例》便是它们的克星，所有您已经遇到的、或者即将遇到的问题都一一囊括，我们用一个个小妙招还您一个整洁的厨房。

让复杂的厨房生活变得简单从容，我们为您抛砖引玉，希望您在阅读的同时，激发出属于自己的生活创意。

## &lt;&lt;厨房妙招1200例&gt;&gt;

## 书籍目录

Part 1 大厨不传的烹调绝技切出门道来切肉片怎样防止粘刀怎样切猪肉片怎样切好家禽的肉正确切爆炒肉片的肉让熟肉整齐美观的切法肉丝菜丝不要切得过细炒切涮羊肉的肉片剁肉不粘刀的方法切鸡蛋不易碎的方法怎样切面包更美观巧切竹笋巧手切鱼丝切鱼如何防止打滑如何切大鱼切出美丽肉冻怎样切火腿怎样切好松花蛋巧切洋葱不流泪切出整齐美观的生日蛋糕巧切圆条状菜怎样切菜保持维生素巧切番茄不流汁切出“爱心”来利用牙签切黄瓜能顺利迅速切成薄片片鸭片的方法切猪肝要掌握好时间原料升级巧处理防止油炸花生米回潮怎样炸出又香又酥脆的花生米去菠菜苦涩味卷心菜要先切后洗肉鸡变土鸡的方法老牛肉变嫩的方法回锅油澄澈透明制作久存不腐的香脆腌辣椒巧用碎豆腐巧腌多汁鸡肉豆腐异味去除法怎样去除甲鱼腥味巧剥墨鱼皮让老白菜帮变鲜嫩让茼蒿有咬劲教你巧剥土豆皮如何处理泥鳅嫩油泡肉更爽滑如何处理鸭肠怎样给鱼脱骨陈米变新鲜的方法怎样腌制姜芽才会呈现嫣红色姜味提升法剁肉蓉应加肥肉怎样做泡菜爽脆可口去除猪肉臊味的方法做出蟹味咸鸭蛋美味制造全晋级制蛋炒鸡蛋怎样炒不会老快煮半熟蛋鲜嫩的煮荷包蛋怎样使蒸鸡蛋羹不粘碗卧鸡蛋怎样防散黄蛋皮做春卷加白砂糖的炒鸡蛋蒸出光滑细腻的蒸蛋不会破的煮鸡蛋炸鸡蛋的小绝招怎样使蛋液坚挺让蛋清蛋黄分家好吃的卤水蛋松花蛋怎样吃味才美巧用面粉煎蛋打蛋手要轻,下锅慢慢煎熟蛋保鲜嫩的方法快速剥出完整鸡蛋做豆制品的学问做豆腐不易碎烂的方法自己动手做豆腐巧做人造肉豆腐虽好,多吃也有弊外脆里嫩的炸豆腐豆腐干快速入味豆腐宜先蒸再煮煮杏仁豆腐容易做让蔬菜色味双绝受冻的蔬菜怎样食用旺火速炒蔬菜旺火炒蔬菜何时加龄如何炒丝瓜不变色巧捣土豆泥炒透蒜薹的方法烹炒速冻蔬菜的方法炒菜加水应加什么水菜肴熟后淋沸油增色增香味蔬菜表面有水适合炒菜吗烹出清香蔬菜烹土豆的诀窍巧吃萝卜怎样不让新西兰菠菜变黑苦瓜味道太苦怎么办防止菜肴偏咸的注意事项黄瓜苦涩一招除炒、煮蔬菜保持漂亮色泽怎样炒油菜色味俱佳卷心菜要先切后洗轻松剥掉番茄的皮脆嫩可口的炒菜花拌出营养好吃的黄瓜炒四季豆保持清脆的口感如何炒洋葱如何炒出清脆爽口的芥蓝煮洋葱如何才易软烂怎样清除扁豆毒素保持鲜嫩可口做出爽口的蔬菜沙拉去菠菜苦涩味菠菜炒豆腐的小窍门科学食用莴笋巧吃竹笋做鲜笋怎样防苦好吃的芥末菠菜粉丝炒茄子的4种好方法炸茄盒有妙法烧茄子少用油的方法煮土豆颜色洁白完整不碎如何除茄锈如何保持茄子的色泽怎样使山药脆爽不黏稠豆腐异味去除法炒土豆如何快速熟软怎样炒土豆丝脆嫩爽口提升红薯颜色和味道的妙招教你做金丝缕缕的拔丝菜肴巧吃鲜藕让豆芽好吃没有豆腥味教你炸美味土豆片烹调白菜保持鲜香的方法怎样去除圆白菜的异味让香椿清香四溢使海带柔软可口的技巧不变黑的炒藕丝巧吃西瓜皮怎样才便于鲜菇挂芡入味胡萝卜叶也好吃怎样使冻粉皮复原活色生香好吃肉用什么水炖肉味鲜如何让浆过的肉片不粘锅巧炖猪肉煮骨头怎样使骨髓不流失烧猪蹄如何增营养炒出好看又好吃的肉丝肉片如何避免干煸肉丝干硬巧炒腊肉怎样去掉肉中胆固醇滑炒肉片有窍门怎么炒不油腻的回锅肉怎样煎出好吃的排骨怎样炸出不缩且酥脆的猪排好吃的腊肉炒萝卜煲出最好吃的猪骨粥做潮州冻肉日寸汤汁不够怎么办煮肉和加水之间的门道菜扒猪手注意加温时间长短炖肉醇香料是关键木须肉怎么炒才能均匀又不老巧妙去除肥肉的腻味做出好吃的咕老肉如何鉴定肝的生熟去除牛肝异味的两种方法怎样做好吃的扣肉和肘子自制叉烧肉怎样烧羊肉不膻猪肝怎怎么炒才好吃怎样炒腰花炒腰花如何增香去除猪肉臊味的方法煮出易咬又好吃的猪肚如何处理猪肝、猪心、猪肠炒猪肚怎样才能肉质爽口怎样烹调“下水”能提高营养炖牛肉时不要加锅盖怎样炖牛肉熟得快烹调咖喱牛肉加椰奶的妙处使红烧牛肉增味没有腥味的炒猪腰炖牛肉加茶叶味会更美怎样巧炒牛肉防止烤肉又焦又硬烤肉怎样节约时间炖出美味羊肉烧牛肉不缩的技巧如何做英式焖牛肉烧酒牛肉浸时越长越好怎样使便宜牛肉变成高级牛排怎样炖鸡味道鲜美炖鸡不宜先放盐如何制鸡肝松怎样做出好吃的鸡柳怎样做出好吃的西瓜鸡炖鸡块怎样脱骨巧煮老牛肉巧去鸡腥味炖肉不宜撇去浮油怎样让凉烤鸭回热恢复酥脆可口用啤酒做美味烧鸡的技巧10分钟做出好吃的鸡怎样煲出美味的鸡粥怎样炸鸡串怎样鉴别鸡肉的生熟炸出美味鸡块制作脆皮糯米鸡,注意油温及时间做出滋味鲜美的蒸鸡巧腌多汁鸡肉怎样煲出风味浓郁的老鸭煲冻鸡鸭返鲜全靠姜怎样使老鸡老鸭肉变嫩怎样去除鸭肉的腥味巧吃节日剩鸡鸭怎样炸使香酥鸭外皮酥脆怎样使冷鸭片回热巧除鸡爪腥味怎样使炸出的乳鸽皮脆肉嫩怎样烤鹅肉牛奶让火腿变可口如何处理鸭肠怎样做出脆嫩的子姜鸭片烹调火腿用什么料火腿宜煮不宜炒怎样煮出味道鲜美的火腿煎鸭脯时宜用中火,不宜勾芡掌握肉类的最佳烹调期支招做海鲜几招做出美味鱼掌握活鱼烹调时间煎鱼的注意事项蒸出的鱼体形美观烧鱼怎样入味煎出鱼体完整的鱼炒出鲜嫩

<<厨房妙招1200例>>

完整的鱼片妙法炸鱼，油不变色炸鱼怎样增香防止溅油烹制嫩滑鲜美的淡水鱼使鱼汤保持鲜味的妙招巧妙去除沙丁鱼腥臭味炸菊花鱼的好方法怎样吃生鱼片裹面粉煎鱼易酥烂怎样辨别鱼丸熟了如何做出鲜美鱼丸清蒸鱼怎样使鱼肉鲜美滑润如何处理泥鳅怎样汆虾丸鱼丸光滑爽嫩怎么炒虾仁才会又大又鲜脆烹制鳝鱼不宜炸烹制鳝鱼宜用蒜妙法煮鱼，酥软又可口虾皮怎样食用烹制冻鱼鱼肉鲜嫩无腥味如何烹调有嚼劲的虾米让鱼虾更美味使鱼易成形的小技巧烹制美味墨鱼的方法鱼类菜肴怎样回锅如何炒鱿鱼才能卷卷怎样烹制鱼翅怎样清蒸甲鱼清蒸鳊鱼的注意事项螃蟹熟了吗怎样烹制海蜇爽脆烹制海参切勿加醋海蟹宜蒸不宜煮蒸蟹不掉脚的诀窍炒出恰到好处的蛤蜊好吃的红烧甲鱼贝类去除泥沙法教你煲靓汤做汤不宜炆锅怎样做汤才会味美如何处理姜片、红枣、果皮等煲汤食材制汤怎样掌握水温制汤时如何防焦糊制汤原料为什么要烫煮紫菜汤怎样增鲜怎样使鱼汤更鲜让浓汤变清怎样熬出最醇的鸡汤怎样做出诱人的奶白汤如何巧制甲鱼汤怎样做蛤蜊汤怎样除去汤面的浮油怎样炖白鳝汤煲出不腥的鱼汤煮牛奶时可以加糖吗怎样制作皮蛋汤鲜鱼汤变奶白巧做奶油味汤巧做蛋花汤巧制美味鲫鱼汤主食主宰你的胃调味大师就是你Part 2 厨房天地你做主Part 3 我们要美味，也要健康

<<厨房妙招1200例>>

章节摘录

插图：

## <<厨房妙招1200例>>

### 编辑推荐

《厨房妙招1200例》可以使你灵犀一点，烹调疑惑迎刃而解；窍门几多，美味佳肴信手拈来。生活是一曲优美的赞歌，各种跳跃的音符如同生活中妙趣横生的小智慧，将它们排列组合，一定更加悦耳动听。

在日常生活的方方面面中，将看似琐的点点滴滴汇聚于此，生活的篮子盛满了各种精妙绝伦的好经验，运用智慧经验掌握生活之道，在不经意间的奇思妙想中，蕴藏着生活的乐趣，只有懂生活的人，才能热爱生活，创造七彩人生.....

<<厨房妙招1200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>