

<<美味家常菜分步详解>>

图书基本信息

书名：<<美味家常菜分步详解>>

13位ISBN编号：9787543666252

10位ISBN编号：7543666251

出版时间：2010-12

出版时间：青岛出版社

作者：美食生活工作室 编

页数：313

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>

<<美味家常菜分步详解>>

内容概要

本书第一篇章中将书中所涉及的常用原料的预处理方法加以图解，详细的文字和图片步骤，即使是对厨房完全陌生的新手，也能轻易上手，快速“成才”。

每道菜都配有详细的图示步骤，教您一步一步完成菜肴的制作，还有美丽厨娘归纳总结的制作心得，这是她们在自己多年实践操作中悟出来的心得体会，非常的实用。

某些有出处的菜品，配有“刨根问底”板块，为您探究其由来，让您在享受美食的同时，更品味一份精神大餐，增长见识，增添乐趣。

每道菜品都标注了制作难度等级和制作时间，使您在选择菜品时有一个更详细的指导。

<<美味家常菜分步详解>>

书籍目录

第一篇·手把手教你做常见食材预处理 蔬菜类 青椒类预处理 芹菜预处理 黄瓜预处理
切蓑衣花刀 冬瓜预处理 苦瓜预处理 南瓜预处理 甘蓝预处理 洋葱预处理及切分
花椰菜预处理 葡萄豆类 芸豆预处理 (豇豆、荷兰豆、四季豆等预处理方法相似) 豆芽
预处理 西红柿预处理及去皮 干小耳预处理 干银耳预处理 干香菇、干花菇预处理
金针菇预处理 干蘑菇预处理 笋预处理及改刀 干莲子预处理 干白果预处理 干百合
预处理 鲜百合预处理 红枣预处理及去核 莲藕预处理 芦荟预处理 肉蛋类 猪肉
预处理及改刀 牛肉改刀 羊肉改刀 猪蹄预处理 猪肝预处理 猪腰预处理 猪腰切
花刀 猪肚预处理 猪心预处理 猪肠预处理 猪肺预处理 猪皮预处理 鸡腿去骨
鸡翅预处理 鸡脖预处理 鸡胗预处理 鸡爪预处理 鸡肉改刀 鸭子去臊豆 水产类
袋装海蜇丝预处理 盐渍海蜇的泡发 干海带预处理 鲤鱼预处理 (草鱼、鲫鱼、鲈鱼
等预处理方法相同) 鲤鱼去白筋 黄鱼预处理 花鲢鱼头预处理 鲇鱼预处理(鳊鱼预处理
方法相似) 鳗鱼预处理 带鱼预处理 墨鱼预处理 鲜鱿鱼预处理 鱿鱼十预处理 海
米预处理 虾预处理 取虾仁 鲜蛤蜊预处理 蛤蜊干预处理 螃蟹预处理 干贝预处
理(方法一) 干贝预处理(方法二) 面食类 和面的方法第二篇·美味家常菜之素菜篇第三篇·
美味家常菜之肉蛋篇第四篇·美味家常菜之水产篇第五篇·美味家常菜之主食&小吃篇

<<美味家常菜分步详解>>

章节摘录

插图：

<<美味家常菜分步详解>>

编辑推荐

《美味家常菜分步详解》：5位美丽厨娘，美味佳肴、贴心动干戈民您同分享。

<<美味家常菜分步详解>>

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>