

<<收纳窍门249例-智慧大王02>>

图书基本信息

书名：<<收纳窍门249例-智慧大王02>>

13位ISBN编号：9787544227575

10位ISBN编号：754422757X

出版时间：2006-12

出版单位：南海出版公司

作者：深圳市金版文化发展有限公司 编

页数：180

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>

<<收纳窍门249例-智慧大王02>>

内容概要

厨房工作纷繁复杂，常常令许多人感到力不从心，以至渐渐失去对烹饪的热情。

其实，平淡繁琐的厨房工作也隐藏着许多智慧和乐趣。

这本《饮食窍门300例》从与饮食有关的各方面给您提供实用的窍门和借鉴的经验，帮助您摆脱疲劳、解决烦恼，并让您从中得到许多的乐趣。

多多运用小窍门，您的生活从此将变得省时省力而又充满乐趣，一起动起手来吧！

<<收纳窍门249例-智慧大王02>>

书籍目录

Part1 食物处理 生姜保鲜的窍门 黄瓜巧保鲜 切开的洋葱巧保鲜 香菜保鲜的窍门 凋萎蔬菜返鲜法 半个冬瓜巧保存 保存香肠的窍门 板栗的保存 豆类存放的诀窍 巧存已切开的柠檬 储存葡萄的窍门 猕猴桃的选购与保存 蛋糕短期保鲜窍门 隔夜蛋糕恢复新鲜的窍门 贮存马铃薯的窍门 冰箱巧存莴笋 贮存番茄的窍门 贮存年糕的窍门 去除食物黄曲霉素的窍门 巧存榨菜 贮存月饼的窍门 鲜豌豆巧保鲜 巧去仙人掌的毛刺 存鲜草菇小窍门 番茄酱怎样保鲜 碳酸饮料怎样保存 巧贮挂面 花生保脆的秘招 冰箱巧存活蟹 猪油巧保鲜 面包保鲜的窍门 保存奶粉的方法 巧存蜂蜜 巧碎大块冰糖 巧防红枣生虫 西瓜保鲜法 削皮水果巧保鲜 苹果的保存 巧制水果保鲜片 鲜虾保存法 虾仁巧保鲜 巧存韭菜 芹菜保鲜法 巧存鲜藕 酱油的保存 鉴别腐竹真假的窍门 醋的保存 麻油巧保鲜 柑橘巧保存 香蕉保鲜法 鸡蛋保鲜的窍门 制作干豆角的窍门 黄酒的保存方法 巧存食糖 巧防食盐受潮 猪肝保鲜法 巧存牛肉 鲜鱼保存的小窍门 豆腐保鲜法 猪肉冬天巧保存 食用核桃的技巧 核桃的选购与保存 猪肺巧清洗 猪肚的洗涤 徒手巧榨柠檬汁 鲜黄花菜去毒的窍门 西米发制窍门 泡发香菇小窍门 怎样洗香菇 巧拧瓶盖 检验蜂蜜质量的窍门 土豆削皮的好办法 牛肚的洗涤 巧腌咸辣鸭蛋 巧腌五味蛋 清除蔬菜残留农药的方法 巧用热盐水浸泡雪菜 猪肠的洗涤妙法 鸡肫、鸭肫的加工方法 如何泡发干贝 宰杀黄鳝的窍门 如何泡发鱼翅 巧倒罐头酱 巧除海鲜腥味 新法制作咸鸭蛋 用冷水鉴别鲜蛋 怎样选购淀粉 黄花菜的选购 巧去苦瓜苦味 蹄筋的几种泡发方法 鉴别真假红酒 如何识别变质银耳 巧洗葡萄 鉴定葡萄质量的窍门 怎样防止萝卜糠心 鲜藕巧去皮 柳叶形刀法的技巧 油发鱼肚花胶巧浸发 麦穗形刀法的技巧 菊花形刀法的技巧 松鼠形刀法的技巧 夏天猪肉巧保鲜 吃桃子怎样去毛 桃子质量鉴定的窍门 巧剥西红柿皮 巧去干莲子的外衣和莲心 醋、油如何增香 巧识西瓜生熟 甲鱼去腥法 鸡肝、鸭肝的加工 炸鱼的油怎样去腥味 怎样选购猪肉 杀鸡巧法 巧去鸡腥味 快速去鸡毛 拔鸭毛的窍门 使贝类吐泥法 怎样加工贝类原料 猪腰如何去异味 粘在肉上的脏物怎样洗净 如何处置买回的螃蟹 鱿鱼怎样清洗 用火碱泡发鱿鱼 宰杀鱼的窍门 巧剥大蒜 巧解辣椒人眼 生板栗去衣法 巧存茶叶 巧使咸鱼返鲜 巧除鲤鱼腥味 怎样去除鱼胆苦味 干猴头菇的泡发 巧除河鱼土腥味 巧除黄鱼腥味 削芋头不痒法 如何泡发海米 轻松切咸鱼干 巧取黄花鱼内脏 巧刮鱼鳞 温茶水巧去鱼腥味 红茶水巧去肉异味 绿茶回潮巧处理 巧防饭菜变馊 木耳泥沙巧清洗 冷藏、复活泥鳅的窍门Part2 烹饪技巧 使玉米水嫩鲜美的诀窍 妙炒洋葱 炒米粉的技巧 炒青椒的诀窍 巧制韩国泡菜 巧制“酥炸浆” 生炒芋头的要点 巧做南瓜饼 妙炒茄子 巧炒蒜薹 卷心菜怎样炒才能保持甘甜 炸腰果的秘法 妙炒腰花 炸花生的好方法 巧做酸菜肚片汤 巧制美味酸菜丝 做榨菜肉丝汤的技巧 韭菜炒蛋的技巧 巧让蛋清蛋黄分家如何炒丝 瓜不变色 菠菜去涩妙方 好吃易做的可乐鸡 豆腐余水的要领 芹菜叶的妙用 巧用橘皮 巧用碎豆腐做新菜 巧吃方便面 煮面条不糊的方法 如何做出好吃的香芋扣肉煲 妙煮海带 肥肉除腻法 巧煮鲜贝 以水代油烹调法 汤太成怎么补救 汤太油怎么补救 巧炸鹌鹑蛋 测试油温的方法 牛肉热炒的技巧 做卤水豆腐的窍门 煎豆腐的诀窍 鸡肉过油的技巧 做白切鸡的窍门 巧使久置的牛肉变美味 黏性食品的切割窍门 炸馒头省油的窍门 炸食物的方法 加工猪脑的技巧 做咕噜肉的窍门 煮粥的诀窍 巧煮元宵 巧除米饭烧糊的焦味 快速煮绿豆法 如何煮出色泽鲜丽的毛豆 巧煮米饭 米饭夹生巧补救 巧制乌梅汤 巧冲奶粉 巧做辣椒油 巧腌糖蒜 巧煮牛奶不粘锅 西洋菜汤去涩味的方法 怎样使炒的肉更嫩 烧鳝鱼的诀窍 花椰菜的食用 怎样使软饭变硬 怎样使硬饭变软 煮面巧法 炒菜减少溅油的办法 怎样去除圆白菜的异味 怎样切火腿 巧炖老鸡 巧切丝 巧切片 巧切粒 巧煮汤 微波炉热馒头的窍门 牛肉烹饪小窍门 胡萝卜的合理烹饪法 鲜美清蒸鱼的制作诀窍 苋菜怎样炒才好吃 怎样炒肉才不粘锅 炒青菜脆嫩法 炒猪肝的窍门 巧用橘皮做菜 如何让猪肚丰满脆嫩 带鱼巧干煎 拔丝烹饪的技巧 治咳喘小秘方 巧用茶水煮饭 怎样使蒸鸡蛋羹不粘碗 巧切洋葱 巧去带鱼鳞 怎样煎鱼不粘锅 生姜嫩化牛肉的诀窍 做泥鳅的诀窍 煮蛋二法 巧去皮蛋涩味 切皮蛋的技巧 如何保持鱼片的嫩度 怎样煎蛋完整嫩滑 土豆丝变脆的妙招 切菜不粘刀的诀窍 剥丸子肉馅的技巧 怎样防止水饺粘连 巧切蛋糕 怎样使冻粉皮复原 如何制作素高汤 小米粥的制作要点 白色高汤巧制作 高汤的制作要点 怎样制作美味的铁板烧 巧制卤水 吃涮羊肉前如何备料Part3 厨具清洁 做鸳鸯锅的窍门 烤生蚝的诀窍 如何做干豆角腊肉 如何做出正宗的四川泡菜 如何做成香喷喷的萝卜牛腩 蟹粉豆腐的制作诀窍 麻婆豆腐的制作要点 巧切牛肉 泡菜水的制法 小笼包的制作窍门 蜂蜜发面的窍门 饺子皮的制作技巧 包粽子、吃粽子的窍门 包饺子的窍门 巧用高压锅烤面

<<收纳窍门249例-智慧大王02>>

包 煎饼小窍门 趣味炒饭 巧用茶叶擦洗饭锅 去除米饭锅底的窍门 正确使用沙锅 快速去除冰箱结霜
冰箱巧存食品 正确使用微波炉 怎样使用和保养不粘锅 巧除微波炉内的异味 如何打开锈锁 妙法洗油
瓶 巧用西瓜皮去锅盖油污 巧除铁锅霉味 巧除厨房地面油污 碱水刷锅可保铁锅光泽 苹果皮巧擦锅
巧分套叠的玻璃杯 巧修漏水开关 脏污砧板巧消毒 海绵的清洁法 快速磨刀小窍门 巧除蛋迹 橡胶手
套轻松翻面 巧用旧书吸油防污

<<收纳窍门249例-智慧大王02>>

编辑推荐

《智慧大王03:生活窍门246例》由南海出版公司出版。

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>