

<<食品与巧作技巧>>

图书基本信息

书名：<<食品与巧作技巧>>

13位ISBN编号：9787806002711

10位ISBN编号：7806002715

出版时间：1997-12

出版时间：京华出版社

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>

## <<食品与巧作技巧>>

### 书籍目录

#### 目录

##### 一、食品鉴选

利用食品标签选购食品的技巧

鉴别玉米粳糯的技巧

鉴别木薯粳糯的技巧

鉴别莲藕粳糯的技巧

鉴别小米粳糯的技巧

鉴别粮食好坏的技巧

选购挂面的技巧

选购方便面的技巧

选购月饼的技巧

选购活鸡的技巧

鉴别注水鸡鸭的技巧

选购板鸭的技巧

选购冻鸭的技巧

选购腊鸭的技巧

选购光禽的技巧

识别毒鱼的技巧

选购鲜鱼的技巧

鉴别带鱼质量的技巧

选购甲鱼的技巧

选购对虾的技巧

鉴定河蟹质量的技巧

选购畜内脏的技巧

识别冰冻禽肉新鲜度的技巧

分辨牛肉和马肉的技巧

鉴别狗肉和羊肉的技巧

选购猪肉的技巧

选购羊肉的技巧

选购牛肉的技巧

选购腊味食品的技巧

鉴别火腿品质的技巧

鉴别肉松品质的技巧

识别鸡蛋好坏的技巧

识别肉类熟食品好坏的技巧

选购海味干品的技巧

鉴别各类海参的技巧

选购海蜇的技巧

鉴别海带质量的技巧

选购鲜菇的技巧

选购平菇的技巧

选购虾片的技巧

选购虾米的技巧

鉴别腐衣、腐竹品质的技巧

鉴别粉丝品质的技巧

## <<食品与巧作技巧>>

鉴别疫病蔬菜的技巧  
选购豆芽菜的技巧  
选购藕的技巧  
选购菜花的技巧  
选购辣椒的技巧  
选购香椿的技巧  
选购韭菜的技巧  
选购红枣、黑枣的技巧  
识别淀粉优劣的技巧  
辨别劣质辣椒面的技巧  
鉴别榨菜的技巧  
选购优质桂皮的技巧  
购买优质胡椒粉的技巧  
选购八角技巧  
鉴别食用油的技巧  
辨别麻油真伪的技巧  
鉴别酱油质量的技巧  
识别味精质量的技巧  
鉴别食糖质量的技巧  
鉴别糕点、饼干质量的技巧  
选购裱花蛋糕的技巧  
鉴别糖果质量的技巧  
鉴别橄榄仁的技巧  
鉴别瓜子和葵花子的技巧  
鉴别松子的技巧  
识别水质好坏的技巧  
辨别酒的好坏的技巧  
鉴别“洋酒”的技巧  
选购葡萄酒的技巧  
鉴别假茶叶的技巧  
鉴别蜂蜜纯度的技巧  
鉴别奶粉质量的技巧  
鉴别鲜牛奶掺假的技巧  
二、烹饪技巧  
怎样记菜谱  
烹调中怎样掌握菜肴造型  
怎样进行食品雕刻  
怎样为菜肴配色  
怎样使菜肴增香  
家庭做菜常用的刀法  
怎样配菜  
怎样掌握调味原则  
烹调中怎样调味  
烹调怎样巧用葱  
烹调怎样巧用姜  
烹调怎样巧用盐  
烹调怎样巧用酒

## <<食品与巧作技巧>>

烹调怎样巧用味精  
怎样用啤酒调味  
怎样调制各种调味汁  
怎样调制川菜怪味汁  
怎样为火锅配料  
怎样挂糊  
烹调中怎样掌握火候  
烹调中怎样焯水  
怎样掌握油温  
烹调中怎样给菜肴淋油  
怎样制作“干烧”菜  
怎样制作“酱制”菜  
怎样制作“卤菜”  
怎样制作“蜜汁”菜  
怎样制作“瓢馅”菜  
怎样制作“水晶”菜  
怎样制作“锅贴”菜  
怎样制作各种“炸”菜  
怎样制作“酥炸”菜  
怎样掌握“溜菜”中的溜汁技法  
怎样制作“软溜”菜  
怎样制作“滑溜”菜  
怎样制作“爆”菜  
怎样制作“炒”菜  
怎样制作“软炒”菜  
怎样制作“红烧”菜  
怎样制作“扒”菜  
怎样制作各种“蒸”菜  
怎样制作“炖”、“焖”菜  
怎样盛菜装盘  
怎样设置家宴菜式  
怎样摆设家宴餐桌  
怎样掌握冷菜制作的常见方法  
怎样加工冷盘菜糖制花卉

### 三、食品巧作

巧用鲜酵母发面  
巧用压力锅蒸馒头  
巧做“小窝头”  
巧做天津包子  
巧做灌汤包子  
巧做水馅包子  
巧做水煎包  
巧做门丁包  
巧做烧卖  
巧用压力锅烤面包  
巧做蛋糕  
巧做绿豆糕

<<食品与巧作技巧>>

巧做年糕  
巧烙葱花脂油饼  
巧做羊肉蛋饼  
巧煎肉饼  
巧做豆馅烧饼  
巧做糖火烧  
巧做刀削面  
巧做素炒面  
巧做馄饨  
巧用高压锅煮饺子  
巧煮元宵  
巧做卤味菜  
巧剥有壳食品的皮  
巧除异味  
巧煮食物  
巧做熏鸡  
巧做香酥鸡  
巧烹美味芙蓉鸡片  
巧做鱼松  
巧做鱼冻  
巧做肥肉  
巧做红烧狮子头  
巧做里脊  
巧做成肉  
巧做酱肉  
巧食猪皮  
巧做油炸肉皮  
巧做肉皮冻  
巧剁九子肉馅  
巧做豆腐肉丸  
巧做腊驴肉  
巧做乌龟肉  
巧煎荷包蛋  
巧取蛋白  
巧做换心蛋  
巧蒸鸡蛋羹  
巧做三鲜涨蛋  
巧做鱿鱼卷  
巧取制虾仁  
巧做虾油  
巧做虾酱  
巧做泥鳅糊  
巧做天目笋干  
巧做酸蘑菇  
巧用豆粉做豆腐和豆腐脑  
巧做冻豆腐  
巧做粉皮

## <<食品与巧作技巧>>

巧做泡菜  
巧晒干菜  
巧腌黄瓜  
巧渍酸菜  
巧做油面筋  
巧做西红柿酱  
巧做苹果酱和桃酱  
巧做西瓜酱  
巧做豆瓣酱  
巧做甜面酱  
巧炒风味花生米  
巧做风味豆  
巧做风味瓜子  
巧做酱油西瓜子  
巧做糖葫芦  
巧做冰糖  
巧做花生米糕  
巧做马铃薯果脯  
巧做番茄脯  
巧做柿饼  
巧做苹果脯  
巧做冬瓜条  
巧做百合干  
巧做茄干  
巧做水果蜂糕  
巧做萝卜糕  
巧做山楂糕  
巧做藕粉和藕脯  
巧做熏枣  
巧从荸荠中提取淀粉  
巧做健美粥  
巧熬豆粥  
巧做鸭血糯八宝饭  
巧做人造咖啡  
巧煮咖啡  
巧做西红柿汁饮料  
巧做蜂蜜饮料  
巧做美味冰块  
巧做清凉饮料  
巧做米酒  
四、饮食禁忌  
忌长期吃素食  
烹调不要忽视加酒的时间  
烹制肉类食物不用热锅热油  
贮存鸡蛋不可横放  
忌喝有咸苦味牛奶  
忌饮用病牛的奶

<<食品与巧作技巧>>

腌制凤鸡勿拔毛  
鸡鸭的哪些部位不能食用  
存放鱼不要保留腮和内脏  
勿食用烧焦的鱼肉  
饮酒时不要吸烟  
忌长期以酒代饭  
不要认为饮酒能御寒  
不要认为酒越陈越好  
不要多吃糖  
忌长期食用糖精  
食冷饮五不要  
不要忽视每日饮水量  
忌直接饮用自来水  
忌饮不卫生的矿泉水  
吃水果不要忽视水果病

<<食品与巧作技巧>>

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>