

<<我家厨房有诀窍>>

图书基本信息

书名：<<我家厨房有诀窍>>

13位ISBN编号：9787807065203

10位ISBN编号：7807065206

出版时间：2007-8

出版时间：上海远东出版社

作者：裴璐 编

页数：258

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>

<<我家厨房有诀窍>>

内容概要

《我家厨房有诀窍》内容不折不扣地与家常烹饪相关。

本书共包含以下内容：厨房情趣散文：“我家锅台有文章”。

一篇文章就是一个小故事。

作者以亲身经历、轻松笔触告诉你，其实做菜是在做情调、做心情。

烹饪窍门，其中包括“我烧荤菜有一套”、“我烧素菜有一套”、“煮饭煲汤有一套”、“我家料理台”等栏目。

这些窍门无不是煮夫（妇）们的点滴心得、日常积累。

每篇文章都源于作者自己的烹饪实践，都是经验之谈，实实在在，原汁原味，让人从中领略五味调和的艺术，增长居家过日子的智慧和才干。

<<我家厨房有诀窍>>

书籍目录

我家锅台有文章 八道家常菜，服了一家人 别有滋味的回锅肉 家传名菜慈姑烧肉
 美味扣肉 肉骨茶 改良空心肉圆 枸杞炖小排治冬痒 美味“圈子” 与农家同做“翡翠杨梅球”
 我家的排骨藕汤香又香 三腊相会 我家的“腌笃鲜” 自捏猪油馅 母亲的炒腰花
 农家杀猪菜 纳西琵琶肉 猪八戒踢皮球 啖鹿纪事 风味独特的新疆羊肉抓饭
 食补什锦鸡 美味大盘鸡 自制葱油鸡 卤汁凤翼 美哉流浪鸡 重庆辣子鸡
 滇南汽锅鸡 一鸡宴 手撕三黄鸡的秘制卤水 汽锅鸡 疗病养人的梨肉鸭片 我的绝活：
 馄饨鸭 鉴别鸭子老嫩诀窍 令人垂涎欲滴的啤酒鸭 茶香鸭头颈 老鸡老鸭变嫩的诀窍
 “大汤鳊鱼”味亦美 草鲢鱼的妙吃 孜香脆皮鱼 剁椒鱼头 “雪柳碧玉鱼” 喝
 不够的银丝鲫鱼汤 药料甲鱼 淮扬一绝——长鱼菜 酣畅淋漓酸汤鱼 温州的“三丝敲鱼”
 烹小鲜 黄鱼金灿灿 善厨的父亲 腌串杂鱼过大年 每款菜都是一个谜 快乐做
 鱼圆 面鱼儿 最爱朴买家常菜 酸菜鳊鱼 小暑黄鳝赛人参 菜花蚬子清明螺 柳州
 的螺蛳粉 学做私房菜 蟹糊羹 蚬子，别有滋味在心头 虾季 茶碗蒸 莲塘清波
 芭蕉叶煨菜 盐阜三辣菜 辰溪酸萝卜 最是难忘胡辣汤 我家泡菜自己做 东北酸白
 菜 开水白菜 蜜汁南瓜 豆天豆地 家庭制作“韩国泡菜” 最忆空心菜 建德“倒
 笃菜” 中秋全家喝赏月羹 日寸令菠萝饭 热汤泡冷饭 炒饭随想 瓜果八饷味更佳
 烹一桌健康食物孝敬父母 扁豆猪蹄粥 抄来的“粥”品 爱上粥的理由很简单 简单咖
 喱餐 剩汤汁变美味 大伏天里涮一把 汤碗里的一朵云 又到一年火锅时 煲一锅靓汤
 美食烹调基本法 我烧荤菜有一套 巧洗猪内脏 去猪肚异味 猪肉勿用热水浸洗
 冻肉要用冷水解冻 冻肉不宜快速解冻 生肉解冻莫久泡 烹肉先软味道更鲜 切肉妙法
 肉丝先滑后炒更好吃 炒肉的诀窍 巧炒肉馅不结块 嫩炒猪肝 炖肉不宜用冷水 松
 软烤肉怎样烤 腌肉莫进冰箱储藏 火腿的等级该怎样划分 炒出鲜嫩牛肉来 要想牛肉炒
 得嫩油浸上浆用酒淋 炖、炒牛肉两技巧 牛肉烹调技巧 巧烹牛肉 烹饪牛肉放点茶叶熟
 得快 炖出牛肉香 做牛扒 三招教你吃到好羊肉 吃羊肉要分清山羊肉和绵羊肉 吃羊
 肉有禁忌 羊肉去膻妙招多 吃羊肉巧除膻 羊肉去膻：烹调方式多 羊肉去膻简易法
 怎样选购海蜇 不应吃新鲜海蜇 涨发海参有窍门 巧洗贝类 区别青鱼和草鱼 巧除鲢
 鱼泥土味 巧去河鱼土腥味 鱼、虾的冷冻与解冻方法 巧除鳞 这样烧鱼好 焦鱼肉不
 能吃 纸贴鱼眼可保鲜 蒸鱼四诀 七法巧蒸鱼 清蒸鱼有“七德” 清蒸鲜鱼有技巧
 活鱼上桌需“三快一精” 清蒸鲥鱼不刮鳞 如何把活鱼做得更鲜美 烧鱼不宜早放姜
 这样烧鱼鱼不碎 煎鱼巧防碎 黄鳝不宜爆炒 牙签除鳝骨 清炒虾仁嫩滑鲜爽有奥秘
 炒虾仁如何不碎不糊 发红的生虾不新鲜 去除虾仁黏糊物 怎样使茶叶蛋烧得香 辨别鲜
 蛋小窍门 蟹味蛋的做法 挑选松花蛋的小窍门 1分钟制作蛋糕 我烧素菜有一套 青
 菜怎样焯更青翠 炒茄子不费油有两招 挑选胡萝卜要“三红一细” 别买“青肩膀”番茄
 大肚瘦尖黄瓜不鲜 春笋的宜和不宜 怎样挑选春笋 涨发笋干有窍门 野山菌与人工菌
 菇的区别 特大的香菇不要买 泡发干口蘑如何去沙 怎样涨发猴头菇 泡发木耳、黄花菜
 忌用开水 快速泡发香菇 莲藕太白不能买 蔬菜保鲜三招 蔬菜少切多撕保营养 开水
 巧去菠菜涩味 巧法去莴菜异味 苦瓜去苦有妙招 土豆去涩四法 泡发白果三环节 生
 姜怎样才能久存不烂 “老姜”变嫩法 巧取完整核桃仁 切辣椒怎样才不会辣眼睛 蔬菜
 烹调小窍门 煮饭煲汤有一套 怎样煮好新米饭 勿用生冷自来水煮饭 如何选购小米
 5分钟烧粥法 熬粥有秘籍 如何使粥熬得黏稠 煮玉米粥放点小苏打 神仙粥治感冒
 二冬粥治咽喉炎 热陈馒头有妙招 蒸包子防黏笼 巧做鱼汤 煲鱼汤的技巧 喝点鸡
 汤利关节 吊汤的做法 熬汤有窍门 我煲靓汤有秘诀 烧汤：三煲四炖五忌 居家煲汤
 有八要 浓汤去泡沫 如何使汤汁变浓 煲汤注意事项 不能直接喝的汤 煲汤：时间过
 长-没营养 炖骨头汤中途不宜加冷水 熬骨汤不要早放盐 烧好荤汤也容易 别喝火锅汤
 吃菜后莫把汤丢弃 我家料理台 厨房调味品的保存 调出好滋味 自制调料汁 自制
 辣椒酱 自制辣椒油 自制调料调菜香 辣椒料香又辣 变废为宝巧制鱼露 自己做豆瓣

<<我家厨房有诀窍>>

酱 巧用盐 选鸡精还是味精 酒啥时放味最佳 醋的妙用 先酒后醋 依次投放调味品
葡萄酒喝前要先醒后冰 调味过量能解救 椒、姜、蒜、葱：四君子调味有讲究 “生
抽”“老抽”有区别 怎样挑选酱制品 面粉在烹调中的妙用 烹调前挂糊之“独门绝技”
烹调巧用水 别把豉汁倒掉

<<我家厨房有诀窍>>

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>