

<<家庭厨事大全>>

图书基本信息

书名：<<家庭厨事大全>>

13位ISBN编号：9787810507851

10位ISBN编号：7810507850

出版时间：2001-7-1

出版时间：中国水利水电出版社

作者：周范林

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>

## <<家庭厨事大全>>

### 内容概要

本书由食物选购、食物加工、烹调基础、烹调技法和食物贮存等五个篇章组成，编写角度新颖，实用性强，内容丰富。

本书既适合于城乡居民、尤其是家庭主妇及饮食服务行业的有关人员阅读，同时也可作为烹饪、旅游等中等专业学校学生的参考书，更是烹饪爱好者的良师益友。

书籍目录

第一篇 食物选购 1.1 怎样选购肉类食物 1.2 怎样选购水产类食物 1.3 怎样选购家禽类食物 1.4 怎样选购蔬菜 1.5 怎样选购豆制品 1.6 怎样选购菌类食物 1.7 怎样选购干菜 1.8 怎样选购咸小菜 1.9 怎样选购水果类食物 1.10 怎样选购干果类食物 1.11 怎样选购其他食品 1.12 食物识别有窍门第二篇 食物加工 2.1 怎样清洗食物 2.2 怎样涨发食物 2.3 消除食物异味 2.4 怎样去皮剥壳 2.5 巧使烹制食物鲜嫩 2.6 巧使用食物更香美 2.7 巧使食品保鲜保质 2.8 用刀切制食品 2.9 食物初步加工 2.10 怎样炒制食物 2.11 怎样炖制食物 2.12 怎样煮制食物 2.13 怎样蒸制食物 2.14 怎样炸制食物 2.15 怎样煎制食物 2.16 怎样腌制食物 2.17 巧投影美味汤 2.18 自制调味品 2.19 怎样自制陷心 2.20 巧制家禽风味菜 2.21 自制蛋类食品 2.22 自制酱菜 2.23 自制干菜 2.24 巧制面食品 2.25 自制检菜醉菜 2.26 自制清凉饮料 2.27 制自冰淇淋 2.28 自制糖果 2.29 自炒制干果 2.30 加工其他食物第三篇 烹调基础 3.1 配菜 3.2 挂糊 3.3 上浆.....第四篇 烹调技法第五篇 食物贮存

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>