

<<小窍门烹出美味>>

图书基本信息

书名：<<小窍门烹出美味>>

13位ISBN编号：9787810750714

10位ISBN编号：7810750712

出版时间：2006-8

出版时间：江西高校出版社

作者：李康

页数：147

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>

<<小窍门烹出美味>>

内容概要

本书首先谈了如何在市场上挑选出好的食品；其次谈了烹调中应掌握的小窍门，以及怎样使用日常调料才能烹出美味菜肴。

<<小窍门烹出美味>>

作者简介

李康，45岁，出生于湘菜之乡长沙，现为上海青神大酒店厨艺总监。

近年来，他开始编写有关菜谱的书籍，把二十多年的烹饪技巧总结成册，以飨读者。

这本书是他最新力作，从技艺与窍门的角度出发，谈选菜炒菜时要注意什么事项，怎样才能做出好吃的菜。

李康认为，要做一手好菜，不

<<小窍门烹出美味>>

书籍目录

一、食品的鉴别 粮食的鉴别 面粉的鉴别 劣质面食的鉴别 挂面的鉴别 方便面的鉴别
大米的鉴别 鉴别以次充好的大米 掺假糯米的鉴别 小米的鉴别 米粉的鉴别 粉
丝粉条的鉴别 龙口粉丝的鉴别方法 淀粉的鉴别 食用油的鉴别 纯正花生油的鉴别 大
豆油的鉴别 菜子油的鉴别 棉子的鉴别 香油的鉴别 玉米油的鉴别 茶油的鉴别 作
料的鉴别 酱油的鉴别 食醋的鉴别 镇江香醋的鉴别 味精的鉴别 碘盐的鉴别 糖
精的鉴别 芥末粉掺假的鉴别 火锅底料的鉴别 鸡精的鉴别 桂皮的鉴别 花椒的鉴别
辣椒粉的鉴别 胡椒粉的鉴别 八角鉴别 肉类食品的鉴别二、烹调的窍门

<<小窍门烹出美味>>

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>