

<<生活魔法师>>

图书基本信息

书名：<<生活魔法师>>

13位ISBN编号：9787200064698

10位ISBN编号：7200064696

出版时间：2006-6

出版时间：北京出版社

作者：韩姐

页数：144

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>

## <<生活魔法师>>

### 内容概要

《生活魔法师：韩姐教你下厨房》有受用无穷的韩姐精彩窍门，怎样炸出又香又脆的花生米，怎样做出色泽红润、汁明油亮的红烧肉，怎样熬出好看又好喝的绿豆汤，怎样煮透面条又不糊汤，怎样煮出流黄蛋和硬心蛋……一学就会的韩姐家常菜，花一道菜的钱，学一辈子用不完的手艺。

本书汇集了韩姐几十年做菜的经验，介绍了选购、保存及烹饪中的小窍门等个人化的东西，与市面上的千篇一律风格迥异。自制篇中的自制风干鱼、自制干菜等；老北京正宗的面食如糊塌子、老北京肉饼等做法，均是本书的亮点。

## <<生活魔法师>>

### 作者简介

韩姐，本名韩萍，热心的老北京人，热爱下厨，擅做美食。活跃于《快乐生活一点通》《食全食美》《超市大赢家》等大众生活类节目中，“韩姐”的称谓因此不胫而走，她的拿手菜、小窍门也被广为传播。

另外，受到《贝太厨房》“民间高手”栏目和“美味中国”的邀请，不久将为其录制精彩节目。

成为超级电视明星的韩姐已经拥有众多支持者，她常说“送人玫瑰，手留余香”，因此，韩姐把她积累了几十年的下厨经验总结成这本书，内容不仅有选材诀窍、保存妙招、切洗门道，更有棋子馅饼、元宝馄饨等这些备受大家欢迎的一学就会的家常菜做法。

这样，就可以有更多的朋友来一起分享。

## &lt;&lt;生活魔法师&gt;&gt;

## 书籍目录

买菜有窍门猪里脊肉适合炒、爆五花肉用于烧、炖、煮猪背脊肉可用来作馅臀尖肉可代替里脊肉腱子肉可用于酱制猪蹄适用于熬汤不买前肩肉牛背脊肉、牛腩适合炖牛腱子肉适合红烧、酱制牛里脊适合做炒肉、咖喱肉羊上脑可以烧、煲、涮鲜鸡蛋外壳有白霜腌制好的松花蛋敲击时会颤往外渗油的咸蛋好菠菜也要打假拔出苗的老茼蒿嫩扁豆软绵绵刚长出的韭菜是紫根的看残土辨脆、面土豆不买早熟的西红柿新鲜木耳不宜吃嫩柿子椒外皮发乌不要油亮的老茄子嫩苦瓜手感软指甲掐西葫芦辨老嫩顶花带刺的黄瓜鲜芋头挑子不挑母玉米粒饱满才好吃都是萝卜怎么挑其他蔬菜这样挑购买安心的主食保存有妙招大白菜适合阴凉地给大葱打个结香菇防霉用微波炉萝卜叶子不要了土豆不喜欢塑料袋玉米粒煮了再冻其他保存腊肉要注意温度、湿度鲜肉不能反复冷冻虾皮需适量的湿度鲜虾冻起来大头朝上放鸡蛋豆腐浸在盐水里剩菜回热冷却后再放存使用冰箱的注意事项牛奶放在冰箱保存注意事项存放茄子不宜水洗生熟食分开冷藏熟银耳不要久放鲜鸡蛋不要直接放进冰箱面包不宜放冰箱内保存红糖不宜久放让绿豆不再生虫吃上新鲜又便宜的香菜芹菜放在水盆里玉米皮不要扔食物选玻璃器皿保存不同食物的冷冻法及解冻法切洗泡发有门道精彩美味小秘诀一学就会的韩姐家常菜

<<生活魔法师>>

编辑推荐

受用无穷的韩姐精彩窍门，怎样炸出又香又脆的花生米，怎样做出色泽红润、汁明油亮的红烧肉，怎样熬出好看又好喝的绿豆汤，怎样煮透面条又不糊汤，怎样煮出流黄蛋和硬心蛋……一学就会的韩姐家常菜，花一道菜的钱，学一辈子用不完的手艺。

怎样炸出又香又脆的花生米？

怎样做出色泽红润、汁明油亮的红烧肉？

怎样熬出好看又好喝的绿豆汤？

怎样煮透面条又不糊汤？

怎样煮出流黄蛋和硬心蛋？

……受用无穷的韩姐精彩窍门，让你一学就会！

<<生活魔法师>>

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>