

<<学做厨房高手>>

图书基本信息

书名：<<学做厨房高手>>

13位ISBN编号：9787501951932

10位ISBN编号：7501951934

出版时间：2006-1

出版时间：第1版 (2006年1月1日)

作者：梁琼白

页数：183

字数：100000

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>

<<学做厨房高手>>

内容概要

这本书的内容由浅入深，从简到繁，概括地做一个全面性的要点解说，引导读者认识各种材料的选购、保存及烹调变化，到更深入地了解常用的各种烹调法与材料、器具间的关联，将其中比较重要的、常用的、容易发生的部分筛选出来作为本书的主题，当然也避免赘述在其他作品中已经谈过的。

编排这本书时，我希望表达得明白浅显，让读者易于接受。

虽然理论性的讲解总是比较枯燥，但仍希望对一些需要寻求答案的有心人能有实质上的帮助，却也因此有很多篇幅超出了原先预计的字数，但只要能交代清楚，也就无法兼顾编排的统一性了，这问题就交由编辑们去打理吧，对她们，我永远有信心，她们一定会给读者最好的品质。

老实说，出了那么多书，纯文字的书籍比起彩色版的食谱要来得吃力却未必讨好，但对它所付出的心力更基于局面的表现，可是我仍然希望能带给读者更深远的印象，而不只是浮光掠影的片面视觉。

。

<<学做厨房高手>>

书籍目录

I 实践篇 做菜什么油最好 认识添加物 厨房常见的酱料 各式各样的粉料 做菜要用什么酒 神通广大的陈皮 怎样做面食 如何让馅料滑嫩多汁 不同风味的粥 浓淡皆宜的排骨 食材最大众化的猪肉 鲜味十足的牛肉 自己动手做牛排 鸡肉选对才好吃 膻中带鲜的羊肉 五花八门烹内脏 清淡可口的贝壳海鲜 买鱼与吃鱼 吃蟹的学问 鱿鱼、墨鱼也是鱼 虾的种类和吃法 四季都有好瓜 下饭佐餐的腌渍菜 子姜与空心菜 菜头菜头好彩头 风味不减的野菜 细说茄子 豆腐 天然高鲜的菇类 芋仔番薯 土底下的蔬菜 常用的干果类 笋与芽 美肤又开脾的薏仁 煮蛋有窍门 粉丝的吃法 同中有异发干货 保健养生的黑色美食 如何制作高汤 香甜的中药当菜吃 文武双刀做好菜 细说锅的种类 锅子该怎么用II火候篇 蒸 炒 汤

<<学做厨房高手>>

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>