第一图书网, tushu007.com

<<零基础学做菜>>

图书基本信息

书名：<<零基础学做菜>>

13位ISBN编号：9787504855022

10位ISBN编号：7504855022

出版时间：2011-8

出版时间：农村读物出版社

作者：李挚 编

页数：120

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

内容概要

还记得第一次做菜的场景吗？
还记得那个手足无措地站在冒着青烟的油锅前，慌乱的大脑一片空白的我们吗？
那时，我们才知道，每日吃的美味佳肴，是通过多少的“努力”才搬到我们面前的，只有自己试过，才知道这平凡的一日三餐是多么不容易操持。
然后，对每日做饭的亲人们生出很多敬意。

作者简介

李挚，网名小天269(小天)，现供职于太白文艺出版社，热爱生活，为天涯社区时尚资讯版版主，SOHU等各大门户网站时尚生活类饮食版块著名网友，参加过中央电视台2套节目的美食烹饪比赛。现实中稿约不断，先后在《时尚》《中国烹饪》《女友》《粉红》《爱人》等多本杂志上发表图文并茂的时尚生活类专栏或美食文章。
曾出版有美食类图书《爱上烧烤》。

<<零基础学做菜>>

书籍目录

新手厨房开学致辞
真正零基础——新手厨房筹备
　新手耍大刀——
　　厨具基本配置
　　锅
　　刀具
　　案板
　　烤箱
　新手玩调料——
　　柴米油盐酱醋茶
不能光说不练——新手操练全接触
　新手热身——
　食物基础烹饪大法
　……
拌呛
蒸煮
煎炸
炒
焗烤
烧炖
汤羹

章节摘录

版权页：插图：俗话说“开门七件事：柴米油盐酱醋茶”，在我们做完前面“游乐场”基本设施的选择之后，接下来我们会进入下一步，基础调料的配置。
通常会用到的调味料有：油、盐、酱油、醋、糖以及多种酱料、各式香草等。
常用的油有豆油、花生油、调和油等植物油，此外，还有猪油、鸡油等动物油，而西餐常用调料有无盐黄油、橄榄油等，此外还会使用一些生食食用油，比如香油或是香草橄榄油来为餐桌添姿增彩。
酱油的品种根据制造王艺的不同。
常见的可分为生抽和老抽两种，这两种酱油的使用方法各有侧重点：生抽多用来调味，增加菜肴的咸鲜味，而老抽则在生抽的基础上多了给菜肴上色的功能。
我国沿海有些地区饮食中有二者调配使用的习惯，有兴趣的朋友可以尝试一下。
这些年由于大众对养生保健的关注程度不断提高，所以扩充了很多调料品种。
就拿醋来说，去超市货架上可以很轻松地看到十来种不同的种类，方便我们按照各自所需选择。

编辑推荐

《小日子:零基础学做菜》：新手厨艺修炼必读，从零开始，一周玩转厨房十八般厨艺！
“小日子”丛书，过好我们的小日子，这应该是每个人的最大生活理想。
可过日子是有诀窍的，要有心，有热情，还要有生活智慧。
“小日子”丛书立志做好您的生活高参。
衣、食、住、行……生活中的点点滴滴，都是我们关注的对象，“小日子”丛书和您一起分享生活中最细碎的幸福。

第一图书网, tushu007.com

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