

<<新手入厨>>

图书基本信息

书名：<<新手入厨>>

13位ISBN编号：9787506427609

10位ISBN编号：7506427605

出版时间：2004-1-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：陈立真

页数：83

字数：80000

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>

<<新手入厨>>

内容概要

本书分六章，主要内容有保留精华，原汁原味，蒸得好、茶碗蒸、蒜蓉蒸虾、豉汁排骨、煎炒、干爽香喷，煎得妙、菜脯蛋、干煎鲳鱼、香蒜煎牛排、三翻两铲，炒出好滋味、过油让食物更美味、葱爆牛肉、番茄炒蛋、清炒芥蓝、什锦炒墨鱼、芙蓉炒蟹等。

本书是一本集煎、炒、烹、炸于一体的书，不仅可以让您识别各式各样的食材，还可以让您轻轻松松学会十八般厨艺，让您自己做出美味佳肴！

煎炒烹炸一书通，各式食材大识别，十八般厨艺轻松学，美味佳肴自己做。

对于做菜你是新手吗？

对厨具你一窍不通吗？

想第一次下厨就能做出美味菜肴吗？

请看这本《新手入厨》。

<<新手入厨>>

书籍目录

功妙用锅，让烹调一点灵基本刀法示范第1章 蒸 保留精华，原汁原味，蒸得好 茶碗蒸 蒜蓉蒸虾
豉汁排骨第2章 煎炒 干爽香喷，煎得妙 菜脯蛋 干煎鲳鱼 香蒜煎牛排 三翻两铲，炒出好滋味 过油
让食物更美味 葱爆牛肉 番茄炒蛋 清炒芥蓝 什锦炒墨鱼 芙蓉炒蟹 豌豆虾仁 蚂蚁上树 炒米
粉 你会洗米吗 营养好吃，变化繁多——白米饭 黄金炒饭 咖喱饭第3章 烧煮 慢火入味，烧出汁浓
香醇 红烧牛腩 基本动作，煮出大学问 给美味添色的高汤 没时间的时候，试试速成高汤 玉米浓汤
酸辣汤 茶叶蛋 风味多变一碗粥 海鲜粥 红薯稀饭 芋香粥 干拌、煮汤都好吃的面 雪菜肉丝面
麻酱面第4章 炖卤 慢工细活，炖出汤清味鲜美 清炖鸡盅 越陈越香，卤得诱人 卤花生 卤牛腱第5
章 炸 金黄香酥脆，炸得好 选择健康的食用油 利用筷子测试油温 恼人的回锅油 凤尾炸虾 脆皮豆
腐 炸蔬菜 炸猪排 酥炸棒棒腿第6章 食材小别册 爽口不腻，吃趣无穷的鸡肉 维生素B₁₂含量为肉
类之冠的猪肉 鲜味、营养皆满点的牛肉 物美价廉好滋味的蛋 活蹦乱跳一尾鲜鱼 清淡可口是鲜贝 鲜
甜滋味非虾莫属 低脂减肥圣品——鱿鱼和墨鱼 膏黄肥腴食蟹趣

<<新手入厨>>

章节摘录

插图学习做菜蚂蚁上树材料：粉丝2把，黑木耳1朵，肉馅40克，葱1根，姜2片，蒜2瓣，辣椒1个调味料：盐1/4茶匙，辣豆瓣酱1大匙，高汤1.5杯做法1 葱切葱花，姜，蒜，辣椒切碎末状，黑木耳切末，粉丝放入清水中略泡。

2 以2大匙油热锅，放入姜，蒜，辣椒末及辣豆瓣酱爆香，加入肉馅和盐同炒至肉变色，再加入粉丝，木耳，高汤同烧。

3 待汤汁收干后，撒入葱花拌匀，即可。

<<新手入厨>>

媒体关注与评论

书评各式食材大识别，十八般厨艺轻松学，美味佳肴自己做。

<<新手入厨>>

编辑推荐

煎炒烹炸一书通，各式食材大识别，十八般厨艺轻松学，美味佳肴自己做。

对于做菜你是新手吗？

对厨具你一窍不通吗？

想第一次下厨就能做出美味菜肴吗？

请看这本《新手入厨》。

<<新手入厨>>

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>