

<<家庭厨房万事通>>

图书基本信息

书名：<<家庭厨房万事通>>

13位ISBN编号：9787534539060

10位ISBN编号：7534539064

出版时间：2003年1月1日

出版时间：第1版 (2003年1月1日)

作者：张恩来

页数：807

字数：640000

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>

## <<家庭厨房万事通>>

### 内容概要

本书首先详细介绍了家庭厨房的装修程序、窍门、布局设置、厨房电器、用具、器皿等，而后介绍了家庭烹调技法（冷菜、热菜等）、烹调原料（粮食类、家畜类、蔬菜类、禽肉类等）。在烹调小窍门部分介绍了从原料到加工、调味、火候以及烹调时的技巧，最后还介绍了简易的家庭中餐、西餐。

本书可为家庭主妇提供帮助。

本书的主要内容为：厨房装修、设备配置、烹调基础、烹调技法、烹调原料、烹调窍门、营养饮食、家庭菜谱、简易中餐和简易西餐等，充分体现了现代厨房的特点。文字简明易懂，实用性、操作性强。

## <<家庭厨房万事通>>

### 书籍目录

家庭厨房装饰及用具 一、家庭厨房装饰 二、家庭厨房用具  
家庭烹调基础 一、配菜 二、刀工 三、常见原料形状 四、火候 五、焯水 六、挂糊 七、上浆 八、过油 九、走红 十、投料 十一、勾芡 十二、装盘 十三、调味及味型  
家庭烹调技法 一、冷菜 二、热菜 三、面点  
家庭烹调原料 一、粮食类 二、家畜类 三、禽肉类 四、水产类 五、蔬菜类 六、食用菌类 七、果品类  
家庭烹调小窍门 一、选料篇 二、加工篇 三、调味篇 四、火候篇 五、烹调篇 六、涨发篇 七、保管篇 八、营养篇 九、其他篇  
家庭简易中餐 一、家宴的安排原则 二、四季简易家宴 三、各式节日家宴  
家庭简易西餐 一、西餐 二、西餐的供餐形式 三、西餐原材料和调味料 四、西餐烹调技法

<<家庭厨房万事通>>

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>