

<<家庭厨事ABC>>

图书基本信息

书名：<<家庭厨事ABC>>

13位ISBN编号：9787534941146

10位ISBN编号：7534941148

出版时间：2009-1

出版时间：河南科学技术出版社

作者：(日本)池田书店编辑部

页数：140

译者：灵思泉

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>

## <<家庭厨事ABC>>

### 内容概要

《家庭厨事ABC》为您专门介绍选购烹饪工具的方法、基本刀工、鉴别蔬菜和肉类等的窍门、各种食材的营养知识、把厨房收拾得干净整洁的技巧，还有麻婆豆腐、回锅肉等家常菜的菜谱与做法... 丰富、可爱的插图让您快速掌握烹调基础知识和厨房整理的技巧，只需一会儿工夫，你就可成为光彩照人的“厨艺明星”！

厨房里的那些事儿也会从此变得简单又快乐！

如何给所爱的人做出美味佳肴？

怎样把厨房收拾得更加干净整洁？

.....您是否在为这些问题而烦恼？

<<家庭厨事ABC>>

作者简介

译者：灵思泉 编者：(日本)池田书店编辑部

## 书籍目录

插画：我想知道烹调高手的秘诀!让烹饪变得更加有趣、更易上手的7个基础知识PART1基本工具烹饪工具的选择方法菜刀菜板锅量具厨房用具电器PART2基本烹调方法菜刀的使用方法基本使用方法各种食材的切法基本切法水量加减与火力调整水量加减火力调整加热烹饪种类与特征煮炖蒸烤炒炸粉类的巧妙用法淀粉面粉 / 面包屑PART3食材的基本知识蔬菜关于蔬菜的基础知识青菜薯类菌类根菜类葱类西兰花、花菜豆类芦笋 / 南瓜秋葵 / 圆白菜黄瓜 / 芹菜竹笋 / 洋葱玉米 / 番茄茄子 / 韭菜白菜 / 青椒、小辣椒豆芽 / 生菜用来做佐料的蔬菜肉类关于肉的基础知识猪肉牛肉鸡肉肉馅 / 肝鱼贝类关于鱼贝类的基础知识鱼块整条鱼虾鱿鱼章鱼蛤蜊、蚬贝 / 牡蛎其他食材鸡蛋肉、鱼肉加工制品 / 魔芋豆腐 / 油炸食品大米杂粮面食乌冬面、荞麦面干菜PART4调味的基础知识薯蓣满蠔料品种与分类加入顺序糖盐醋酱油羹能调噍料酒 / 甜料酒汤汁调味素 / 亚洲调味料油调味料与香料味觉与嗅觉味觉香味与嗅觉PART5基本食谱饭、汤、面饭汤面基本的家常菜蒜蓉茄子麻婆豆腐土豆炖牛肉回锅肉\_农家小炒肉PART6食谱、盛盘与酒水饮料食谱与盛盘制定食谱的步骤营造协调的进餐气氛饭菜的搭配酒水饮料葡萄酒咖啡红茶茶PART7烹调的步骤与清洁烹调的步骤烹调的流程采购的准备工作提高效率的方法收拾得干净整洁的方法洗涤剂 / 清洁工具餐具烹调工具水池 / 灶台厨房的收纳方法专栏选择食物保存容器的方法关于电磁炉的知识在超市买东西时需要注意的事项人们关心的食品安全问题基本调味汁的制作菜肴与配色冷冻食材的基本知识

章节摘录

插图：

<<家庭厨事ABC>>

编辑推荐

《家庭厨事ABC》掌握烹调的窍门，美味佳肴轻松搞定！  
让厨房里的那些事儿变得简单又快乐！

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>