

<<教您学做素菜>>

图书基本信息

书名：<<教您学做素菜>>

13位ISBN编号：9787537729338

10位ISBN编号：7537729336

出版时间：2007-3

出版时间：山西科技

作者：薛星

页数：137

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>

<<教您学做素菜>>

内容概要

《教您学做素菜》编写了营养与烹饪的应知部分，从选择原料、加工处理、刀工火候、调味配色几个方面帮助大家掌握一些烹饪知识，从蔬菜、豆制品、面筋、笋菌、果品类原料入手编写了一些大众化的实习素菜谱。

《福寿老人生活向导丛书》以科学生活为理念，极为细腻地体现出独特的人文情怀，由国内九大知名老年大学合力打造而成，以26册的规模，涵盖了书画、烹饪、保健、心理健康、养生、网络等众多方面的内容，是一套体现时代性、实用性、科学性、趣味性的一套老年读物。既可作老年大学基础课程教材，又是馈赠老人的佳选。

<<教您学做素菜>>

书籍目录

第一讲 应知营养与烹饪一、蔬菜和水果类的营养价值二、食物的合理烹饪三、菜肴的烹饪与消化吸收
第二讲 蔬菜的原料介绍一、蔬菜的分类二、常见的一些蔬菜第三讲 素菜常用的几种豆类一、常用的几种豆类二、豆制品第四讲 植物性干料和海产植物类原料介绍一、植物性干料二、海产植物类原料
第五讲 藻类及菌类原料介绍一、藻类原料二、菌类原料第六讲 果品的原料介绍一、鲜果二、果干三、干果
第七讲 素菜的调味品一、调味品的特点及成分二、食盐与酱品三、食糖与味精四、醋、酒、香糟五、香料和辣味品
第八讲 素菜原料加工的技术一、蔬菜加工的一般原则二、蔬菜初步加工的方法三、干料涨发加工的意义四、涨发加工的方法五、几种干料的涨发
第九讲 配菜一、配菜的意义二、配菜的基本关键第十讲 素菜烹制的基本技法一、油熟法二、水熟法三、汽熟法四、火熟法五、混合熟法六、甜制法
第十一讲 素菜的几种常用料制作方法一、香菜油的制作方法二、作料油的制作方法三、花椒油的制作方法四、花椒面的制作方法五、花椒盐的制作方法六、素汤的制作方法七、香糟汁的制作方法八、粉皮的制作方法九、素菜的几种常用料汁的制作方法
第十二讲 制作菜肴所用的各种糊的制作方法一、蛋清糊二、蛋泡糊三、蛋黄糊四、全蛋糊五、拍粉拖蛋糊六、拖蛋糊拍面包粉七、水粉糊八、发粉糊九、脆糊
第十三讲 素制冷菜第十四讲 素制热菜第十五讲 素汤第十六讲 以素托荤的象形菜

<<教您学做素菜>>

编辑推荐

《教您学做素菜》可供老年大学教学使用和广大的家庭在烹制素菜时阅读使用。

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>