## <<大厨私房秘诀260招·保鲜省钱 >

#### 图书基本信息

书名:<<大厨私房秘诀260招·保鲜省钱快速料理>>

13位ISBN编号: 9787538146219

10位ISBN编号:7538146210

出版时间:2006-1

出版时间:辽宁科技出版社

作者:出版菊文化编辑部

页数:88

字数:100000

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

# <<大厨私房秘诀260招·保鲜省钱 >

#### 内容概要

一定要学会的厨房魔法!

食品保鲜情报及省时料理法!

省钱!

买入特卖便宜的新鲜材料,暴雨寒流菜价涨都不怕!

保鲜!

将烹饪材料正确地保存,随时取用都新鲜美味!

省时!

先进行洗、切、腌等半调理步骤,大幅缩短烹调时间!

厨房新手或百战煮妇不能不学的烹饪课!

本书完整收录各款中西美食,从经典美味、家常菜色到热门小吃,带你进入幸福的美食天堂,教你餐餐吃出美味与健康;西式菜肴更让你体会到料理无国界的乐趣,让你家的餐桌从此缤纷热闹起来。

## <<大厨私房秘诀260招·保鲜省钱 >

#### 书籍目录

本书用法特别说明Part 1 新鲜又节约的保存秘诀 新鲜保存的基本技巧 冷藏、冷冻保存的步骤 冰箱温 度管理Q&A 超神奇的冰箱收纳法 解冻的基本技巧 了解你的冰箱 必学新鲜节约保存的基本器具Part 2 基本保存法 冷藏/冷冻·解冻 烹饪材料全收录 肉 & 肉类制品 薄片猪肉 厚片猪肉 猪肝 鸡胸肉 鸡里脊 鸡翅、鸡腿(带骨) 应 猪肉块 猪肉丝 绞肉(牛、猪、鸡肉) 块(去骨) 薄片牛肉 牛肉丝 牛肉块 牛排 火腿 腊肉 海鲜&海鲜类制品 香肠 基本保存法 全鱼 培根 鱼浆 鱼丸 鲑鱼片 鱼块 蛤蜊 鲷鱼 牡蛎 透抽(枪乌贼)、乌贼 鱼干、熏鱼 、鱿鱼(软体类) 虾 鱼卵(明太子) 干贝 吻仔鱼 油菜 苩 蒲烧鳗 蔬菜类 基本保存法 菠菜(叶菜类) 白菜 圆白菜 豆荚类(青豆仁、蚕豆、毛豆) 西兰花 苦 笋 竹笋 四季豆(长豇豆) 瓜 秋葵 菇蕈类 **黄瓜** 南瓜 茄子 牛蒡 地瓜 西红柿 青椒(甜椒) 玉米 胡萝卜 不适合直接冷冻保存 莲藕 萝卜泥 土豆泥 山药 山药泥 芜菁 (大头菜) 芜菁叶 辛香类蔬菜 土豆 大蒜 葱 姜 韭菜、韭黄 蒜苗 辣椒 洋葱 法国香菜(巴西利) 新鲜香草 谷面类&豆制品 面条 熟乌龙面 吐司 法国面包 意大利面 水饺皮(馄饨皮) 面粉、全麦粉、面包粉 冬粉 豆腐 豆干 豆类(大豆、红豆、绿豆) 豆皮 蛋类& 乳酪片(块) 比萨乳酪 干货&其他 乳制品 鸡蛋清 鸡蛋黄 奶油 面团 海带 柴鱼片 萝卜干 芝麻 核果类 半成品&常备存粮 肉丸. 肉饼 可乐饼 水 饺、包子 炒面 番茄沙司 白酱 米饭、菜饭 炒饭 比萨、千层饼 咖喱 蛋糕 酸奶 水果类 炸鸡 炸猪排 烧麦 葱油饼 蔓越莓 西瓜 草莓 葡萄 调味料不减风味的正确保存 哈密瓜 番茄酱、 猕猴桃 橙子 香蕉 木瓜 計 韩国、日式调味料 管状包装的辛香料 酱油 蛋黄酱 味噌 高汤粉、块 国调味料辔香料 辛香料 不能冷冻保存的食物 布丁 泡芙 果冻 魔芋 蜂蜜 巧克力 油

# <<大厨私房秘诀260招·保鲜省钱 >

#### 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