第一图书网, tushu007.com

<<CCTV家庭厨房百科>>

图书基本信息

书名：<<CCTV家庭厨房百科>>

13位ISBN编号：9787538432435

10位ISBN编号：7538432434

出版时间：2006-5

出版时间：第1版 (2006年5月1日)

作者：曹广泉

页数：291

字数：346000

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

内容概要

现代饮食讲究科学烹调、绿色烹调、营养烹调、保健烹调，因此对家庭主妇的技艺就提出了更高的要求，做饭并非只是体能、技术的展示，而是文化的熏陶科学的享受和智慧的结晶。
本书为《天天饮食》栏目专家倾力打造，秉承平稳膳食宗旨，体现健康饮食理念，是现代家庭厨房的工具书。

作者简介

曹广泉：中央电视台《天天饮食》栏目顾问，中央电视台《天天饮食丛书》编委，中式烹调高级技师，全国餐饮业国家一级评委，高级营养师，中国药膳师。

书籍目录

第一章 厨房设备与器具　一、家庭厨房应具备的使用条件　二、家庭厨房应备置的厨餐用具　（一）家庭厨房应备置的厨具　（二）家庭厨房要备置的餐具　（三）家庭厨房应备置的卫生工具　（四）家庭厨房应备置的安全设备　（五）家庭厨房用品的选购　1. 抽油烟机的选购　2. 电气炊具的选购　3. 微波炉的选购　4. 火锅的选购　5. 高压锅的选购　6. 砂锅的选购　7. 不锈钢器皿的选购　8. 玻璃餐具的选购　9. 陶瓷餐具的选购　10. 菜肴装盘盛具的选购　11. 厨房洗涤剂的选购　三、家庭厨房的布置装饰　1. 厨房的合理布局　2. 厨房空间的利用　3. 厨房家具的最佳高度　4. 厨房通风路线的设置　5. 厨房照明的设计　6. 厨房中宜用白炽灯　7. 厨房中的花卉装饰第二章 操厨知识与技能　一、家庭主妇应具备的基本条件　二、家庭厨房厨具使用与保养　（一）家庭厨房电气设备的使用　1. 电冰箱的科学使用　2. 家用多功能食品加工机的使用　3. 燃气灶的使用　4. 液化气灶的使用　5. 电饭锅的使用　6. 电炒锅的使用　7. 电热锅的使用　8. 电火锅的使用　9. 电炒锅的使用　10. 高压锅的使用　11. 电磁炉的使用　12. 微波炉的使用　13. 电烤箱的使用　（二）家庭厨房器具物品的使用　1. 抽油烟机的使用　2. 炭火锅的点燃　3. 火锅的助燃　4. 铁锅的使用　5.“ 不粘锅 ”的使用　6. 砂锅的使用　7. 菜刀的使用　8. 不锈钢器皿的使用　9. 陶瓷餐具的使用　10. 橱柜的使用　11. 电子消毒碗柜的使用　12. 冷藏柜的使用　（三） 家庭厨器具的保养　1. 抽油烟机的保养 三、家庭厨房食品卫生 四、家庭厨房安全 五、家庭饮食营养知识 六、菜肴命名第三章 烹饪材料与调料 一、家庭厨房常用烹饪材料 二、家庭厨房原料食品常识 三、家庭厨房各类烹饪食物原料营养成分特点第四章 食品加工烹饪材料初步加工 一、家庭厨房烹饪材料初步加工 二、家庭厨房烹饪材料的成形 三、家庭厨房烹调技术 四、家庭食物的烹饪第五章 饮食营养与保健 一、平衡膳食 二、饮食宜忌 三、食疗食性附录：家庭自制小食品56例

第一图书网, tushu007.com

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