

<<厨房窍门1888例>>

图书基本信息

书名：<<厨房窍门1888例>>

13位ISBN编号：9787538439922

10位ISBN编号：7538439927

出版时间：2009-1

出版时间：健康生活图书编委会 吉林科学技术出版社 (2009-01出版)

作者：健康生活图书编委会

页数：287

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>

<<厨房窍门1888例>>

内容概要

每一个家庭都离不开厨房生活，享受生活是每一个人的愿望，可是忙碌的您是不是已经无暇体会生活的美妙，紧张的生活，已经让您没有时间来和厨房的柴米油盐及锅碗瓢盆打交道，为此，我们特意组织了多位厨艺专家、烹饪权威等饮食界专业人士共同编写了《厨房窍门1888例》，希望以此对您有所帮助，并提高您的生活品质。

<<厨房窍门1888例>>

书籍目录

PART 1 厨具, 厨房中的必备品选购厨具有方法如何挑选油烟机如何挑选微波炉如何挑选电磁炉如何挑选燃气灶选购铝制品的窍门如何挑选电饭煲选购玻璃餐具的窍门砧板的选择陶瓷餐具的挑选方法如何选择选择不粘锅挑选不锈钢器皿有诀窍榨汁机的选购方法如何正确挑选砂锅茶具选购的窍门厨具使用有方法如何使用不粘锅菜刀的使用方法挑选菜刀的小方法怎样安装抽油烟机的最佳方法用微波炉的窍门抽油烟机使用的小诀窍绞肉机的使用方法使用不锈钢器皿使用砂锅的诀窍使用铁锅的窍门使用电烤箱的正确方法高压锅使用诀窍分离玻璃杯方法箱使用小窍门微波炉加热食品的窍门使用电子打火灶的窍门如何挑选高压锅橱柜的使用方法紫砂茶具的使用窍门使用陶瓷餐具的窍门保养厨具小方法电磁炉的保养抽油烟机的保养豆浆机用后的保养塑料砧板的清洗方法工作台面的保养水槽的保养保养不锈钢餐具的窍门防止玻璃器皿炸裂的窍门不粘锅的保养刀具的清洁燃气灶的保养腌海带丝的制作方法怪味萝卜制作方法酸辣黄瓜条制作方法多味小番茄的制作方法酱南瓜的制作方法蒜茄子的制作方法酱小土豆的制作方法糟腌玉米笋的制作方法多味什锦菜的制作方法五香什锦丁的烹调技巧糖醋里脊制作方法糖醋排骨的制作方法苦瓜酿肉的制作方法干煸牛肉丝的制作方法清蒸羊肉的制作方法番茄烧牛肉的制作方法PART 2 厨房天地你做主暖色调厨房设计厨房的合理布局厨房通风路线的设计厨房照明设计厨房的搭配冷色调厨房设计厨房花卉有助于心情厨房花卉是健康的选择厨房中红、蓝两色使用厨房空间的利用厨房家具的最佳高度心情愉悦的色彩搭配厨房的花卉装饰厨房风格的灯具搭配厨房色彩餐桌上的花卉摆放花卉摆设要适当厨房绿饰有讲究灯具的选择煤气安全使用液化气燃气不畅的检修煤气灶漏气鉴别的小窍门疏通液化气炉的窍门家庭厨房灭火方法液化气灶具的检漏液化气灶具开关的疏通液化气灶具开关漏气修理茶杯的收纳方法碗碟的收纳方法冰箱门格里的收纳方法搁板的收纳作用在餐桌的下面收纳杂物厨房物品的使用频率厨房食谱的收纳方法明细收纳小储物格冰箱空间大利用厨房清洁工具的收纳方法善用墙面挂件厨房小工具的收纳方法微波炉也是微波炉用具的收纳地冰箱中蔬菜的收纳方法调料的收纳方法不要积累过多的物品水槽下或柜门附近放置垃圾袋厨房中的重点收纳筷子和勺子的收纳方法烤鸭拌三鲜的制作方法红烧牛蹄筋的制作方法家常烤牛肉的制作方法炸熘猪脑的制作方法荠菜炒里脊丝的制作方法柠檬里脊片的制作方法炒辣子鸡块的制作方法家常宫爆肉丁的制作方法香辣锅巴肉片的制作方法家常爆羊肉的制作方法冬笋味道鲜美的制作方法什锦炒肉丁的制作方法苦瓜酿肉的制作方法生煸豌豆苗时要注意砂锅豆腐这样会比较嫩青椒皮蛋的技巧PART 3 整洁厨房, 节约厨房陶瓷餐具的洗涤厨房清洗妙法擦亮不锈钢水池的妙法厨房白瓷砖去黄渍的窍门茶壶常清洁有助于身体健康餐巾纸帮忙清洁墙壁食醋除地面油污铝制品焕发光彩厨房水槽油渍可用盐清理海绵擦绑在夹子上同时清洁杯子内外两面旧报纸卷磨刀铁制器皿去污小窍门塑料砧板消毒的窍门消除厨房的异味电吹风解除下水管道阻塞旧报纸预先处理餐具油污玻璃杯重新闪亮削皮器的清洁方法醋清洗铁锅法巧用小苏打擦餐桌厨房电器外表面的清洁巧用小苏打橘皮防治蟑螂铝制器皿去污的小方法隔热垫去污的小方法残茶巧用的窍门木砧板消毒的窍门瓶底深处的清洁巧除砧板异味的小方法厨具除锈的小妙招巧用食盐的窍门巧用淘米水淘米水加醋除油污塑料餐具清洗的窍门厨房妙用肥皂的窍门植物的叶子可洗擦污垢塑料袋旧袜子套在手上清洁不湿手面汤清洗煤气灶的窍门旧丝袜套住水槽过滤杯如何清除保温壶内的沉淀物厨房抹布使用的窍门把餐具从大到小向上堆积, 用小水流从最顶端开始清洗炉灶的油污热的时候不用水可直接擦拭用煮过菜的水清洗餐具提高效率厨房节水的窍门巧修滴漏的水管用淘米水清洗餐具提高去污力不要用电饭锅烧开水合理利用平底锅提高效率去蔬菜皮时, 把纸铺在菜板下, 就无需清洗列库存清单减少冰箱开关门次数冰箱内最好放入小包装物品微波炉加热食物需要用保鲜膜.....PART 3 整洁厨房, 节约厨房PART 4 食材挑选要细心, 食用才会安心PART 5 烹饪技法入门级PART 6 健康源于厨房

<<厨房窍门1888例>>

章节摘录

插图：PART 1 厨具，厨房中的必备品如何挑选油烟机厨房难免有油烟污染，因此油烟机是家庭主妇的“好伴侣”。

怎样选购抽油烟机呢?根据需求和爱好购买。

市场上出售的抽油烟机有单孔和双孔两种。

有人认为双孔一定比单孔好，于是不管是否需要，一律购买双孔抽油烟机。

其实，家庭炒菜，一般只用一个火点，单孔抽油烟机就足够了，单孔机价格也较便宜，吸力也大，所以适合于普通家庭使用。

看排风量大小。

抽油烟机的排风量是其技术好坏的一个重要指标。

一般来说排风量大些，抽烟效果好。

但是如果抽风量过大，也会影响灶具正常散发热量。

较适宜的抽风量应在6立方米/每分钟以上，10立方米/每分钟以下。

选购抽油烟机时可将电源接通，开启机器，此时扇叶应迅速而平稳地启动，机器运转过程中不应有撞击边壁的现象。

当机器开至最大档位时，噪声也不得高于70分贝。

各个按键应开、关，转换自如。

<<厨房窍门1888例>>

编辑推荐

《厨房窍门1888例》精心编写1000条厨房生活实用技巧 全面提供800张技巧示范图片附赠美味80道，让您在家便可品尝星级酒店的菜肴 整洁厨房8分钟便可实现，美好生活无需等待

<<厨房窍门1888例>>

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>