

<<新版家常菜典一本全>>

图书基本信息

书名：<<新版家常菜典一本全>>

13位ISBN编号：9787543675988

10位ISBN编号：7543675986

出版时间：2011-11

出版时间：美食生活工作室 青岛出版社 (2011-11出版)

作者：美食生活工作室 编

页数：478

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>

## <<新版家常菜典一本全>>

### 内容概要

《新版家常菜典一本全》是一本贴心贴意为读者奉献的好书！它涵盖的内容非常广泛，既有好用实用的食材选购、保鲜与储存、食材加工、烹调技巧，还有各种食材的黄金搭配及禁忌，以及厨房的清洁洗涤等内容。当然，《新版家常菜典一本全》的主体部分是1500多道家常美食！肉菜、素菜、家禽菜、水产菜、主食、西餐、饮品，以及专门针对全家老幼不同人群的各类保健养生菜肴，还有一些适合家庭特殊成员食用的菜肴。这些菜品的做法都比较简单，选料也很常见，而且风味各异，相信能满足不同读者的口味需要。

<<新版家常菜典一本全>>

书籍目录

第一篇 下厨必备的烹调技巧菜怎么买，怎么洗，怎么切？

油锅里的油加热到什么程度才能下菜？

调料什么时候放合适？

汤怎么煲？

面怎么发？

.....本部分将为您详细解答在烹调过程中最容易碰到的问题，图文并茂，一看就懂，一学就会!食物烹调前为什么要改刀？

／食材改刀的原则／如何切不同质地的肉？

／刀工基本技法氽水和焯水／哪些原料在正式烹调前需经过初步热处理？

／何时用盐巧掌握正确调放酱油／正确调放料酒／何时放醋有诀窍／烹调火候巧掌握炒菜时如何减少蔬菜中维生素的流失？

／用不同油炒菜时如何放盐／炒蔬菜时不可加冷水／炒菜要用净锅／炒什么菜用什么油油锅加热要控制好发烟点／怎样使炸制品外脆里嫩？

／凉拌菜的调制要点煲汤“五忌”／煲汤应怎样加水？

／煲汤应煲多长时间？

／煲汤的火候如何控制？

如何煨汤？

／如何吊制上汤？

／吊汤“四注意”／巧炖排骨汤／如何巧炖羊肉才易烂不膻？

／巧炖鸡汤／鸡蛋巧烹调巧做鱼汤／巧氽肉丸子不散如何熬骨头汤？

／巧做鱼丸／为什么烹调时要从锅边添加水？

／巧辨鸡肉的生熟／巧炖老鸭有些菜肴不宜勾芡／巧做藕／巧吃扁豆防中毒／巧烹海带更美味／土豆巧烹调／茄子巧烹调／胡萝卜巧烹调苦瓜巧除苦味／巧炖猪肉／巧烹猪杂碎／巧做番茄汤不酸／兔肉巧去腥味／炖鸡小窍门鲜鱼配豆腐有益健康／怎样烹鱼才解腥又入味？

／巧炖鲜鱼／巧烹虾和蟹如何煮出喷香米饭？

／教你炒出美味米饭／怎样煮饭不易馊？

／怎样煮粥不溢锅？

／如何熬出一锅好粥？

面条、饺子皮、馄饨皮的和面方法／巧煮面条／巧炒河粉不易碎／怎样炒面条不粘连？

如何蒸馒头更暄软？

／如何判断面团发酵程度？

／防止面食变硬的窍门调馅有诀窍／巧做饺子皮／巧包饺子省时省力／巧拌干饺子馅不出水巧拌多汁饺子馅／巧煮饺子／巧做馄饨怎样煮元宵不粘连？

／怎样和制油水面？

／怎样和制干油面？

／怎样和制蛋和面？

／啤酒做饼味道香第二篇 千款美食大集合这里汇集了1500余道美食，包括素菜、肉菜、家禽菜、水产菜、家常靓汤、家常主食、西餐、饮品，以及适合全家各类人群食用的保健养生菜肴。

美味、健康、营养，难道你还不亲自下厨露一手吗？

白菜手撕白菜酸辣白菜火腿烧白菜干贝蟹肉炖白菜小白菜炖豆腐烂糊白菜五丝白菜卷银杏白菜上汤奶白菜菠菜芥末拌菠菜姜汁菠菜菠菜拌蛋皮炒菠菜菠菜蛋汤.....第三篇 下厨好帮手

章节摘录

版权页：插图：

<<新版家常菜典一本全>>

编辑推荐

《新版家常菜典一本全》厨房窍门，素菜，肉菜，家禽菜，水产菜，保健菜，养生菜，主食，西餐，搭配宜忌，一本在手，入厨无忧。

<<新版家常菜典一本全>>

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>