

<<厨房谬误纠正366例>>

图书基本信息

书名：<<厨房谬误纠正366例>>

13位ISBN编号：9787800887260

10位ISBN编号：780088726X

出版时间：1997-10

出版时间：中国社会出版社

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>

<<厨房谬误纠正366例>>

书籍目录

目录
食品选购谬误
食品的保质期就是保存期
碘盐不咸
海参是高级补品
酒花小的酒酒精度数高
啤酒的“气”越足越好
啤酒苦味来自添加剂
醋精是醋之“精华”
虾皮就是虾的皮
茉莉花多的茶质量好
香油就是麻油
“虾油”是用虾制的油
“鱼肚”是鱼的“胃”
鲍鱼是鱼
海水鱼比淡水鱼咸
买洋鸡不安全
鹌鹑蛋比鸡蛋营养价值高
红壳蛋比白壳蛋营养好
购买奶粉不看出厂期
豆浆不如牛奶营养价值高
麦乳精是高级营养品
买变黑鲜虾
买体表发黄的带鱼
低价购买死鳝鱼
选购熟肉制品只图外表鲜艳
午餐肉中有合成色素
加防腐剂的食品不安全
吃肥肉影响健康
“栗子肉”也是肉
虫卵认作脂肪块
选买发黄银耳
不买有虫菜
菜的价钱越贵营养越好
菠菜含铁量最高
绿色食品就是绿颜色食品
辣椒只是调味品
野菜是“丑小鸭”
买发霉甘蔗
买未熟的柑桔和受冻柑桔
选买“处理”瓜果
酸味水果含糖量少
“心里美”不如水果
水果都富含维生素C
多买冬贮水果

<<厨房谬误纠正366例>>

果菜不分家
果子露等同与水果汁
买没有防尘设备的食品
喜欢吃雪白馒头
只吃精米细面
购买有黑斑的红薯
常吃街头烤红薯
棉籽壳栽培的菇类有毒
食品加工整理谬误
自来水冲淋解冻鱼
黄花鱼剖腹取内脏
花刀打在鱼腹上
扔掉鱼鳞
鲥鱼退鳞
鱼胆是凉药
肉皮没营养
肥瘦肉馅一块剁
绞肉机绞馅味道美
搅拌肉馅逆顺并举
菜馅挤汁
鲜肝不洗
热水浸泡鲜猪肉
沥青褪禽毛
香菇久泡
海带泡发时间短
沸水溶明胶
泡发海参染油污
热水发木耳
淘米不论新陈
保温杯泡茶
煮牛奶早加糖
牛奶带袋煮
鲜蛋好剥皮
新鲜蔬菜可少洗
土豆早削皮
切菜过碎
扔掉菜叶
豆芽徒长
开水烧过五分钟
食品贮保谬误
水平贮菜
贮茄子着水
冬贮满心菜
精制油存放时间可长些
白酒越陈越香
存放葡萄酒
汽水瓶不自爆

<<厨房谬误纠正366例>>

低温存啤酒
铝制容器盛装酸咸食品
可口可乐瓶盛装食油最安全
废弃塑料袋装食品
电冰箱可杀菌消毒
冷藏室温度低比高好
“裸”存鲜鱼
存鱼不除内脏
冷冻前水洗鲳鱼
冷藏保存干酪
冰箱存放火腿
冷冻鲜牛奶
冷冻“大块肉”
馒头存入冷藏室
久存白糖
日晒溶糖
锤敲红糖块
日晒驱虫
卧置鲜蛋
食品烹调谬误
原料“裸体”下锅
甜面包搓渣
勾芡再加调味品
刀切熟鸡肉 熟狗肉
切肉不看纹路
吃蒜不“捣”
开水煮香料
香料散用
甜面酱兑汁用
一块苦瓜满盘苦
烹制绿色蔬菜加酱油
炸丸子肉馅加葱姜
咖喱粉直接用于烹调
使用味精不讲温度
烹调蘑菇加酱油
糖醋汁不加盐
豆油生用
凭油烟判断油温
高温炒菜
制汤撇浮油
煮肉熬汤中途加冷水
涮羊肉夹生
嫩炒猪肝
加醋烹制海参
油多不伤菜
热油炒肉
鸡蛋的最佳吃法是炒

<<厨房谬误纠正366例>>

烹制新鲜鸡肉用厚味
蒸蛋羹用瓷容器
鸭汤加醋
窄油炸菜
旺火炖肉
热油炸制花生米
生炒绿色蔬菜立即盖锅
煮饭冷水下米
冷粥加热不放水
剩饭吃时加热
馒头米粥两锅做
面肥发面比酵母发面方便卫生
开锅蒸馒头
硫磺熏馒头
蒸饭水做汤用
和面不饧
沸水冲补品
煮豆浆未沸
沸水下挂面
馊食保健谬误
饮用“死水”
口渴才喝水
凉水更解渴
痛饮消乏解暑
缺铁饮茶
滥饮矿泉水
矿泉壶可产矿泉水
冷饮过冷
美酒加咖啡，一杯接一杯
海鲜佐酒
多喝咖啡
啤酒过量
借酒浇愁
冷酒冷饮
餐餐不可无此君
酒量可以练大
醉酒入房
喝了雄黄酒百病都远走
牛奶人人宜喝
牛奶做早餐
鸡蛋可使胆固醇增高
蛋清比蛋黄营养价值高
发烧吃鸡蛋
心脏病入食用菜籽油
采食鲜木耳
鲜黄花蚕豆味美
生吃胡萝卜

<<厨房谬误纠正366例>>

吃菠萝不加盐
饱餐赴考场
乘飞机进食产气食品
甲鱼人人皆宜
常喜吃熏烤食品
餐后“灌缝”
烫食可暖胃
婴幼儿配餐缺盐
不愿吃“苦”
汤比肉更补体
铁缺只因摄入少
铁锌同补
佝偻病主要缺钙
蛋白质只组成肌肉
有哪种油吃哪种油
晚餐多荤
减肥必须节食
减肥时体重波动
减肥限水
酸性食物就是酸味食物
饭后即进水果
水果罐头分次吃
梨上下内外一样甜
酸男甜女
保健品可治病
厨房厨具使用谬误
厨房是最干净卫生的地方
压力锅“超期服役”
压力锅烧水省燃料
不定期更换压力锅易熔片
不锈钢锅烧煮食物用猛火
不锈钢餐具不生锈
热沙锅放在餐桌上
混用铁铝炊具
电饭锅冷水降温
用电饭锅烧水
将漏斗紧贴瓶口
缸边磨刀
保温瓶灌满水保温时间长
保温瓶不会自碎
保温瓶胆上有三个黑点质量差
共鸣音大的保温瓶质量好
微波炉煮食物加盐
微波炉使用金属器皿
选用微波炉加热器皿不看形状
电冰箱门侧发热是故障
电冰箱“带霜”运转

<<厨房谬误纠正366例>>

选择电冰箱忽视“气候类别”
随意拨动冰箱温控器旋钮
电冰箱中冷水比热水结冰快
电冰箱存食品少可省电
冷冻食品不速冻
冰箱可做空调用
在冰箱冷冻室寻找食品
剪短电炉丝可节电
油锅起火用水泼
煤气臭味是生来就有的
普通胶管替代煤气胶管
煤气泄漏时使用本室电话
卧置液化石油气钢瓶
抽油烟机不全程工作
用开水兑温水
选买彩釉餐具
厚玻璃杯坚固
菜墩开裂用铁丝箍
混用含氯含酸清洁剂
卫生纸用作餐巾纸
厨房物品巧用
巧用食盐
巧用食醋
巧用洋葱
巧用柠檬
巧用大米
巧用白酒
巧用啤酒
巧用米酒（黄酒）
巧用葡萄酒
巧用牛奶
巧用茶叶
巧用咖啡
巧用鸡蛋
巧用碱粉
巧用食糖
巧用酱油
巧用动物油
巧用植物油
巧用橄榄油
巧用生姜
巧用花椒
巧用胡椒
巧用辣椒
巧用大蒜
巧用面包
巧用面粉

<<厨房谬误纠正366例>>

巧用淀粉
巧用米汤
巧用开水
巧用冷水
巧用冰块
厨具的选择和正确使用
选择餐具的学问
西餐餐具的使用方法
不锈钢炊具的保养
正确使用铝制炊具
玻璃饮具的质量标准
家用餐具应定期消毒
厨具要经常去污灭菌
餐巾纸的选用
选购最适合自己的筷子
饮茶话茶具
选购咖啡具应注意什么
酒具要适用、美观 卫生
怎样选购泡菜坛
鉴选切菜刀的方法
快速磨刀法
砧板的鉴选及保养
家用砧板要经常消毒
科学使用煤炉省时省煤
安全使用煤气灶的注意事项
煤气灶回火怎么办
使用铝锅应注意的问题
怎样去除铝锅污垢
正确使用与保养搪瓷烧锅
怎样选购沙锅
保养好沙锅延长使用寿命
使用和保管火锅的方法
怎样挑选高压锅
安全使用高压锅
高压锅的作用
高压锅可用于消毒
怎样正确使用电饭锅
电饭锅煮饭不熟怎么办
电饭锅煮饭怎样防出夹生饭
电饭锅怎样节约用电
如何正确使用电炒锅
电炒锅节电三法
正确挑选热水瓶
怎样去除热水瓶中的水垢
怎样延长热水瓶的寿命
如何鉴别气压式保温瓶
如何使用和保养气压保温瓶

<<厨房谬误纠正366例>>

鉴选日用铝制品的标准
合理使用金属器皿
鉴别塑料是否有毒的方法
怎样选购玻璃器皿
正确使用洗洁精

<<厨房谬误纠正366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>