

<<食全食美>>

图书基本信息

书名：<<食全食美>>

13位ISBN编号：9787802130401

10位ISBN编号：7802130409

出版时间：2005-10

出版时间：海潮出版社

作者：刘燧明

页数：252

字数：200000

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>

<<食全食美>>

内容概要

在生活中，我们常遇见这样的事情：同样一条鱼，有人烧出来味道鲜美无比，有人烧出来却味腥难以下咽，这是因为烧鱼不得的窍门。

厨房不大，但不要小看它，在每个家庭的日常生活中占有重要的地位，家庭主妇一日三餐都在厨房中操劳，忙着为一家人准备可口的饭菜，如果能掌握一些厨房中的小窍门，那么，繁忙的厨事家务就会变轻松许多。

本书精选了食物选购加工、保鲜储存以及烹饪调味、美味自制等小窍门，并介绍了食物营养、食物相克及饮食禁忌常识，指出了人们在日常饮食中最容易被忽视的科学细节，提出了值得重视的饮食新理念，这些窍门和常识，能令您的生活过得更愉快、更健康，更轻松！

<<食全食美>>

书籍目录

食物鉴选 米面肉食 1 选购面粉的6个窍门 2 大米质量的简易鉴别法 3 巧妙识别新陈大米 4 买粉丝有诀窍 5 选购光禽6妙法 6 鉴选活鸡与病鸡3窍门 7 家禽活杀死宰的鉴别 8 买蛋的两个窍门 9 判别鲜蛋有5招 10 辨别生熟蛋的妙法 11 识别松花蛋的优劣 12 鲜肉质量优劣的鉴定 13 猪牛羊内脏的质量鉴别 14 7种劣质猪肉的鉴别法 15 牛肉的选购与鉴别 16 羊肉选购与鉴别 17 鉴别5种猪肝的技巧 18 辨火腿的质量优劣 19 灌肠制品的鉴别方法 20 劣质香肠巧识别 21 腌腊制品优劣巧鉴别 22 腊鸭肫、肝的挑选 海鲜产品 1 鉴别有毒水产品 2 辨别江鱼湖鱼的方法 3 观察鉴别鲜血的方法 4 通过嗅味鉴别鲜鱼 5 观察辨别虾是否新鲜 6 按摸鉴别鱼是否新鲜 7 选购对虾3妙法 8 选购冰虾仁的窍门 9 辨别污染鱼的4个方法 10 鲜蚬的选购 11 扇贝的选购 12 蚶的选购 13 挑选螃蟹的方法 14 巧识甲鱼是否新鲜 15 鉴选6种海参的窍门 16 选购海蜇皮海蜇头的方法保鲜储存清洗加工烹饪调味美食自制饮食宜忌

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>