

<<厨房小窍门1001例>>

图书基本信息

书名：<<厨房小窍门1001例>>

13位ISBN编号：9787806985465

10位ISBN编号：7806985468

出版时间：2006-1

出版时间：上海科学普及出版社

作者：《快乐生活1001》编委会 编

页数：255

字数：130000

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>

<<厨房小窍门1001例>>

内容概要

厨房虽是一方小天地，却可以大展身手，现代人的生活是以分钟计算的，如何在这小小方寸之间，用最短暂的时间亮出最拿手的绝活，你可能会做饭，但是却不知道如何将它做得最富有营养，最节约时间，最轻松愉悦，最别具风味，而且时常会被一个个小问题弄得束手无策，《厨房小窍门1001例》将完美的美食生活生动演绎，支招解惑，全面解决一个个厨房中的难题，让您将美味轻松“玩弄”与锅碗瓢盆间。

<<厨房小窍门1001例>>

书籍目录

烹调秘籍 怎样切猪肉片 巧手切鱼丝 切肉片怎样防止粘刀 正确切爆炒肉片的肉 切出美丽肉冻 肉丝菜丝不要切得细 切熟肉整齐美观的方法 妙切涮羊肉的肉片 怎样切火腿 怎样切面包美观 切猪肝要掌握好时间 怎样切好家禽的肉 鸡蛋怎样炒不会老 蒸出光滑细腻的蒸蛋 不会破的煮鸡蛋 快煮半熟蛋 做豆腐不易碎烂的方法 自己动手做豆腐 怎样炸出又香又酥脆的花生米 杏仁豆腐容易做 外脆里嫩的炸豆腐 保持青椒的鲜脆 防止油炸花生米回潮 豆腐干快速入味 豆腐宜先蒸再烹煮 豆腐虽好，多吃也有弊 炸鸽蛋的小绝招 熟蛋保鲜嫩的方法 怎样使蛋液坚挺 怎样使蒸蛋羹不粘碗 打蛋要手轻，下锅慢慢煎 加白砂糖的炒鸡蛋 蛋皮做春卷 让蛋清蛋黄分家 松花蛋怎样吃味才美 鲜嫩的煮荷包蛋 巧用面粉煎蛋 专题页 烹饪绝妙小点子 专题页 洋洋大观水饺馅调味大师 专题页 神通广大的调味汁 营养保健 专题页 水果养生饮食材处理干货涨发诀窍 厨具使用指南 厨房清洁妙招 生活节能窍门

<<厨房小窍门1001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>