第一图书网, tushu007.com

<<小厨房大智慧>>

图书基本信息

书名：<<小厨房大智慧>>

13位ISBN编号：9787807535300

10位ISBN编号：780753530X

出版时间：2009-5

出版时间：哈尔滨出版社

作者：丁羽

页数：289

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

<<小厨房大智慧>>

内容概要

《小厨房 大智慧》从厨具的购买使用、食品的鉴别选购、食物的贮存保鲜到食品的烹饪技巧，分门别类进行了详细的介绍，门类齐全，条目清晰，随用随查，方便可靠，是一本实用的烹调辅助手册。
　厨房常常是问题的滋生地，做饭、洗碗往往家庭矛盾的冲突点，让人不知所措。
别担心，运用几个小小的点子，就能还您一个大大的整洁厨房，还你一个优质的生活。

第一图书网, tushu007.com

<<小厨房大智慧>>

书籍目录

第一章 水果　水果选购综合　　水果的色香味　　怎样识别激素水果　　常见洋水果的辨别　水果清洗加工综合　　清洗果蔬须注意　　水果简易消毒法　水果食用综合　　哪些水果应去皮吃　　怎样防止去皮水果变色　　买了生水果怎么办　水果储存综合　　热带、亚热带水果不宜放冰箱　　如何贮藏各种水果　　水果保鲜及复鲜法　　果蔬保存两不宜　苹果　　苹果的分类与鉴别　　红富士苹果的选购　　去苹果皮的妙法　　怎样贮存苹果　　家庭自制苹果醋　梨　　梨的种类和鉴别　　怎样选购优质梨　　梨也分雌雄　　梨的吃法和妙用　桃　　晚桃的分类与选购　　桃除毛的方法　　桃皮怎样去除　　怎样保存水蜜桃　柿子　　柿子如何脱涩　　吃柿子的宜与忌　　柿丸子的做法　菠萝　　如何选购菠萝　　菠萝怎么去皮　　菠萝叶和外皮的妙用　　菠萝怎样吃不麻嘴　　菠萝沙拉的做法　　自制菠萝饭　芒果　　如何选购芒果　　芒果不宜一次吃多　　自制美味芒果虾仁沙拉　　芒果鸡的做法　香蕉　　香蕉的分类与鉴别　　选购香蕉看果皮　　香蕉与芭蕉的分别　　香蕉的保鲜方法　　香蕉的独特吃法　　自制香蕉草莓酱　草莓　　如何选购草莓　　洗草莓和吃草莓　　在家自制草莓酱　葡萄　　怎样选购葡萄　　储存大量葡萄的方法　　选购葡萄干的要点　　葡萄怎么洗才干净　　把葡萄冻上易剥皮　西瓜　　怎样选购西瓜　　挑选西瓜应避免“切口”　　买到厚皮西瓜怎么办　　贮藏西瓜的方法　　怎样切熟透的西瓜　　西瓜皮拌榨菜丝　　腐乳瓜片腌制法　樱桃　　巧妙选购樱桃　　樱桃的分类及用途　　樱桃的另类吃法　　樱桃怎样保存　猕猴桃　　猕猴桃的选购窍门　　巧吃猕猴桃　　猕猴桃的妙用　人参果　　人参果的营养价值　　人参果可保健　　如何食用人参果　荔枝　　荔枝的分类与鉴别　　如何保存荔枝　　荔枝食用方法要正确　龙眼　　选购龙眼七法　　真假龙眼的鉴别窍门　　龙眼的功用和吃法　橘子　　挑选橘子的诀窍　　橘子保鲜两法　　巧食酸橘子　　干橘子复鲜法　　自制陈皮和橘皮酱　橙子　　怎么挑选橙子　　如何去橙子皮　　橙子怎样吃最健康　柠檬　　柠檬的选购　　柠檬皮上的封蜡怎样去除　　切开的柠檬怎样保鲜　　榨柠檬汁的简易方法　　柠檬的妙用　柚子　　选购柚子的方法　　柚子的营养功效　　蜂蜜柚子茶的做法　　柚皮鲶鱼盅的做法　　柚子皮的妙用　其它水果　　挑选好吃的火龙果　　巧妙选购哈密瓜　　椰子的选购方法　　杨梅的选购技巧　　选购枇杷的窍门　　怎样挑石榴　　杨桃的分类和吃法　　怎样挑选木瓜　　怎样选购槟榔　　橄榄的选购技巧第二章　蔬菜第三章　熟食、腌制品、豆制品第四章　禽蛋第五章　新鲜肉食第六章　水产品第七章　干货第八章　米面第九章　油料和调料　第十章　烹饪技巧

章节摘录

鸭梨：鸭梨不仅香甜可口，而且还是药用佳品。
在购买时要选择表面光滑，皮色白嫩，花脐处的凹坑深的鸭梨。
好的鸭梨表皮很薄，皮嫩如纸，运输和保管中稍受碰撞就会出现瘪陷。
而鸭梨中质量较差的品种外表不白嫩，梨柄附近皮色深黄，花脐处的凹坑较浅，皮略厚，肉长得较坚硬，口味不佳。
雪花梨：又名象牙梨，河北赵县为著名产区，是我国有名的出口产品之一。
在石家庄地区9月下旬成熟。
果实大而重，果梗长5～6厘米；果皮绿黄色，表面与鸭梨相比较为粗糙。
上乘的雪花梨果点为浅褐色，果肉白色，肉质细脆，汁多，核小，味浓甜。
砀山梨：颜色略显青白，形状近方形，皮略厚。
水分也较大。
挑选时，色青白，花脐处凹坑深的质量好些；而颜色铁青．花脐凹坑浅的口味较差。
怎样选购优质梨　　优质梨果实新鲜饱满，果形端正，因品种不同而呈现青、黄、月白等颜色，成熟适度，肉质细，质地脆而鲜嫩，汁多，味甜或酸甜（因品种而异），无霉烂、冻伤、病灾害和机械伤。
而次质梨则果形不端正，无果柄，果实大小不均，且果个偏小，表面粗糙不洁，刺、划、碰、压的伤痕较多，有病斑或虫咬伤口，水锈或干疤已占果面的l／3至l／2，果肉粗而质地差，汁液少，味道过淡或过酸，有的还会存在苦、涩等味道。
梨也分雌雄　　梨有两种：一种是“雄梨”，肉质粗硬，水分较少，甜性也较差；另一种是“雌梨”，肉嫩、甜脆、水多。
购买梨时可从外形上来区别雄雌。
雄梨外形像个馒头，花脐处有两个坑，外表没有锈斑。
雌梨的外形近似等腰三角形，上小下大，花脐处只有一个很深且带有锈斑的坑。
挑选梨。
要选花脐处凹坑深的为好。
梨的吃法和妙用　　秋冬季节，气候干燥，人们会常感口鼻发干，常吃梨便可缓解秋燥。
梨的吃法多样．主要有以下几种：　　1．生吃梨：可解除上呼吸道感染所致的咽于痛痒、声音嘶哑、干咳少痰、便秘、疮疡发作、烦渴思饮等阴虚、虚热之症状。
2．煮茶水：将梨取汁加胖大海、冬瓜仁、蝉蜕及冰糖适量煮服，秋冬亢燥，阴虚阳旺，咽干喉痛者常服此方，有滋润咽喉、补津充液之效。
3．做梨膏：用生梨块加冰糖或蜂蜜熬汁．浓缩收膏即成“秋梨膏”。
藏于瓷坛中，早晚各服2到3匙，可止肺热咳嗽。
4。
煎梨汤：生梨片加杏仁15克，桔梗、川贝各6克，胖大海3克同煎，对伤风感冒后痰液黏稠、久咳者有效。

编辑推荐

《小厨房，大智慧》真正解决生活中的小麻烦，内容全面、物美价廉的生活宝典！

汇集100种同类书籍的精华，不同问题特有窍门，同一问题多种方法，是居家必备的常识技能，厨房达人必备手册。

选购：实用、简单的窍门，帮你采购到质高价廉的新鲜食材　　清理：简便、卫生的方法，处理水果、蔬菜和肉类、　　储存：巧妙、可靠的存放方式，让食品保鲜，让厨房整洁。

加工：热炒、冷盘、卤制，教你如何在最短的时间内做美味佳肴。

全面：3000条与厨房相关的知识，统揽与烹饪相关的方方面面。

简单：方法简单易行，一看就会，无须专业知识和工具即可应用。

实用：从食材选购、果蔬清洗、食品储存到菜品烹饪，解决实际问题。

方便：分类准确、条目清晰，查阅方便，小窍门可解决大问题。

超值：超低定价，双色印刷，图文并茂，收纳全面?省钱又省力，生活多创意。

第一图书网, tushu007.com

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