

<<在家做菜很简单>>

图书基本信息

书名：<<在家做菜很简单>>

13位ISBN编号：9787811176346

10位ISBN编号：7811176343

出版时间：2009-3

出版时间：中国农业大学

作者：蔡美杏

页数：101

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>

<<在家做菜很简单>>

内容概要

这是一本为初次下厨的朋友所写的烹饪入门书，因此书中除了介绍几种常见的烹调技法之外，也选择了35道做法简单、容易调理的家常菜来示范，并依据不同的菜色分别加以说明，将每一道料理的制作过程分解成详细的步骤，以方便读者掌握做菜的方法与烹调技巧，再配上清楚的图片说明，希望初学做菜的读者不再视下厨为难事，轻松地做出一道道可口的家常菜肴，满足自己和家人的胃口。

<<在家做菜很简单>>

书籍目录

序做菜工具调味料下厨准备认识刀工炒的技巧 什锦虾仁 蚝油芥蓝牛肉 青椒炒蛋 小黄瓜炒猪肝
木须肉 盐酥虾 炒菠菜烧的技巧 红烧牛腩 红烧猪脚 干烧草虾 红烧鱼烩的技巧 干贝丝瓜
烩大白菜蒸的技巧 黄瓜镶肉 清蒸鲳鱼 油淋蒸鸡 粉蒸肉拌的技巧 鸡丝拉皮 凉拌小黄瓜煎
炸的技巧 煎牛小排 洋葱火腿煎蛋 葱煎豆腐 煎带鱼 炸里脊 炸甘薯溜的技巧 醋溜鱼条 糖
醋排骨汤的技巧 酸菜肚片汤 海带排骨汤 苦瓜鸡汤 味噌汤面饭的技巧 三鲜炒面 雪菜肉丝面
咖喱牛柳烩饭 什锦蛋炒饭

<<在家做菜很简单>>

章节摘录

插图：大蒜大蒜是一种蔬菜、也是一种香辛料，生食、熟食皆宜。

刚采收的大蒜水分含量较高，还不算太辣，适合生食。

经过风干后的大蒜反而辣味较重，多半磨成泥或切碎食用，减少刺激的味道。

姜姜为中国料理中重要的香辛料，使用极为普遍，在烹调上主要功用是去除腥味。

依成熟度分为嫩姜及老姜两种。

在未成熟前采收的姜即是嫩姜。

茎皮色白，茎尾色红，纤维细嫩，辛辣味不重。

嫩姜脆爽多汁，适合生食及搭配凉拌菜。

老姜外观较干硬，由于纤维粗，不大适合生食，一般多切成块状，用于需要长时间熬煮的菜肴。

香菜香菜又称芫荽，营养爽口又香气浓厚，常被人利用来搭配卤味、小菜。

但新鲜的香菜容易烂，不易保存，若放入冰箱冷藏，用湿布把叶子包住，装在有孔的塑胶袋里，可保存2~3天。

香菜虽然香气特殊，让人喜爱，但因菜叶上容易藏有大肠菌，食用前最好充分洗净。

九层塔九层塔在中国料理中除了调味、去腥以外，还有增进食欲的功能。

新鲜的九层塔买回来，只要用湿纸巾包裹冷藏，可以保鲜1-2天。

红辣椒红辣椒最辣的部分是辣椒子和内部的白脉。

新鲜辣椒皮面光滑、无斑点、不皱缩，且梗子青绿者品质为佳。

买回来的辣椒不洗而直接放入袋中冷藏，大约可以保鲜1星期。

如要保存久一点，则可以冷冻，烹调前不必解冻，可直接料理。

<<在家做菜很简单>>

编辑推荐

《在家做菜很简单》：健康生活系列。

<<在家做菜很简单>>

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>