

<<料理上手這樣就對了!>>

图书基本信息

书名：<<料理上手這樣就對了!>>

13位ISBN编号：9789575268282

10位ISBN编号：9575268288

出版时间：2009/02/27

出版公司：瑞昇文化事業股份有限公司

作者：池田書店編輯部

页数：160

译者：劉梅香

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>

<<料理上手這樣就對了!>>

前言

必備的基本料理知識—了解各種基本食材的特性，以及烹飪的技巧，掌握正確的觀念，你也可以烹調出好味道。

廚房周邊的各種技巧—基本的刀工、烹飪的用具、食材的保存、料理後的清潔...等等，除了食材料理，廚房大小事也能一手搞定。

<<料理上手這樣就對了!>>

內容概要

下廚料理真麻煩？

！

很多人怕下廚房，想到食材處理的困難、繁瑣的手續、油油膩膩的廚房...等等，就因此而卻步了。

但是下廚料理真的沒這麼困難，留意處理食材的技巧與方法、增加美味的盛盤方式、作菜時的火候及水量，只要多一道工夫，就能做出「跟平常不一樣」的滋味！

掌握7項秘訣下廚變得更EASY！

烹調用具的正確使用方式 提升菜餚的味道、外觀及做菜的速度。

烹飪的秘訣，都有其原因 食材因切法的不同，烹調出來也會有所差別。

依季節、新鮮度選擇食材 沒有好吃的食材，就做不出好吃的菜。

不僅僅是調味而已！

調味料的使用方法 除了調味，還有使食材脫水、增加香味、抑制腥味等等功用。

基本的家常菜裡都藏著許多秘訣 換個方式重新做做看，其中必定藏著你從沒發現過的秘訣。

多下一點工夫，變得更專業！

花一點心思，盛盤時就可讓菜色看起來更漂亮。

流暢的作業可以把菜做得更好吃 在開始時先決定好步驟，菜餚就能在最好吃的時間點做出來。

學會上述的技巧，下廚料理將不再是一件難事！

掌握箇中的絕竅，料理也可以是輕鬆愉快的時光！

<<料理上手這樣就對了!>>

書籍目錄

Contents我想知道變成烹飪高手的秘訣！

使烹飪變得更快樂?更高明的7個基本要領Part 1基本烹調用具烹調用具的選擇方式菜刀砧板鍋子計量用具廚房用品電器製品Part 2基本烹調法菜刀的用法基本使用方式不同食材的切法基本切法水量、火候水量火候加熱烹調加熱烹調的種類與特徵水煮煮蒸烤炒炸粉類的聰明使用法太白粉麵粉 / 麵包粉

<<料理上手這樣就對了!>>

编辑推荐

必備的基本料理知識—了解各種基本食材的特性，以及烹飪的技巧，掌握正確的觀念，你也可以烹調出好味道。

廚房周邊的各種技巧—基本的刀工、烹飪的用具、食材的保存、料理後的清潔...等等，除了食材料理，廚房大小事也能一手搞定。

<<料理上手這樣就對了!>>

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>