

<<238个料理的为什么?>>

图书基本信息

书名：<<238个料理的为什么?>>

13位ISBN编号：9789866210181

10位ISBN编号：9866210189

出版时间：2012-6-15

出版时间：出版菊

作者：吴美玲

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>

## <<238个料理的為什麼?>>

### 内容概要

看似不起眼的「小細節」卻是絕對不可遺漏的「大關鍵」！

不論是偶爾做一道菜的廚房新手；或是每天煮三餐的煮婦(夫)們，料理的過程中一定都會浮現滿頭的問題...？

？  
？

氽燙肉要冷水還是熱水下鍋？

為什麼我的肉絲邊炒邊斷？

醃肉時調味料為什麼要分順序放？

為什麼我的滷味顏色黑麻麻？

什麼是生抽？

老抽？

甜醬油？

如何讓帶殼的蝦入味好吃？

如何蒸出滑嫩沒有孔洞的蒸蛋？

怎麼炒出粒粒分明的飯？

... 這些困惑與疑問，在這本「238個料理的為什麼？小小米桶的不失敗廚房」中，全都有清楚詳盡的解答！

看似不起眼的「小細節」全都是絕對不可遺漏的「大關鍵」。

除了精確詳實的配方與作法外，更加入了其他食譜書所沒有的三大特點！

1. 關鍵的重點！

--- 將每道菜，每個步驟的重點以不同顏色標示出來！

2. 注意note！

--- 每個步驟需要特別注意的地方，統統告訴您！

3. 快速索引！

--- 按照食材分類，馬上找到您需要的答案！

書中傳授了許許多多「選擇、處理、以及料理方法」的各種絕招，包括：怎樣挑選好吃的蓮藕；五花肉為什麼要先燙再切；如何讓煮熟的蝦挺直不彎曲；如何煎出漂亮又完整不破的蛋皮；還有教您煎煮炒炸滷...等各種技巧。

瞭解所有料理過程中的「為什麼？

」，就能夠輕鬆下廚不失敗！

瞭解所有料理過程中的「為什麼？

」，零失敗！

大成功！

「238個料理的為什麼？

小小米桶的不失敗廚房」每道都有材料、做法，更詳細列出料理份量、關鍵的重點、注意Note，還有小米桶的貼心建議，讓您100%精準掌握所有步驟，美味料理大成功！

更依菜式分為：< Part 1 > 豬、牛、雞肉美味更加分的83個關鍵重點---包括：全雞、雞腿、肉絲、雞塊、豬腳、五花肉塊、排骨、牛腱、牛腩、絞肉...等不同部位的關鍵重點，輕鬆變化應用23道菜餚。

< Part 2 > 海鮮、蛋、豆腐鮮嫩嫩上桌的77個必學技巧---包括：全魚、魚片、魚塊、蝦仁、蝦球、蝦泥、蛤蜊、蚵仔、螃蟹、透抽、蒸蛋、蛋皮、豆腐...等，不同種類處理的必學技巧，實際應用28道菜餚。

< Part 3 > 蔬菜、飯麵、湯輕鬆零失敗的78個精準訣竅---包括：菠菜、絲瓜、茄子、苦瓜、小黃瓜、番茄、芋頭、蓮藕、乾香菇、煲飯、炒飯、粥、蛋包飯、米粉、麵線、麵條、麵團、濃湯、羹湯、煲湯...等，各種實用的精準訣竅，應用變化24道菜餚。

## <<238个料理的為什麼?>>

每道菜都有清楚易懂的步驟圖片，方便閱讀；每張圖除了對應的做法外，更加入關鍵的重點與注意Note，跟著本書製作的讀者朋友們，絕對都可以在毫無疑惑的情況下，端上盤盤佳餚零失敗！大成功！

3500萬人次點閱肯定 收錄從未露出的全新菜餚！

作者在自己的「小小米桶的寫食廚房」部落格中分享許多中西、異國各式菜餚的料理法，獲得非常廣大的迴響；2009年出版的「新手也能醬料變佳餚90道：小小米桶的寫食廚房」；2010的「小小米桶的零油煙廚房：82道美味料理精彩上桌！

」，以及2011的「小小米桶的超省時廚房：88道省錢又簡單的美味料理，新手也能輕鬆上桌！」全都是從未在部落格露出、保證美味的全新菜餚，三本書至今仍盤踞暢銷排行榜，持續暢銷熱賣中。

小小米桶的配方詳細、口味實在，不只累積了超過三千五百萬人次的點閱，更經得起千萬人次試作的肯定，絕對是一本每個廚房必備的實用料理百科！

## <<238个料理的為什麼?>>

### 作者简介

3500萬人次點閱 暢銷食譜部落客 ---吳美玲全職家庭主婦，業餘美食撰稿人跟著心愛丈夫(老爺) 愛相隨的世界各國跑廚齡十年，在廚房舞鍋弄鏟的日子比睡眠時間還長2005年「小小米桶的寫食廚房」開站 <http://www.wretch.cc/blog/mitong>至今，點閱人次突破三千五百萬！

著有：暢銷食譜「小小米桶的超省時廚房：88道省錢又簡單的美味料理，新手也能輕鬆上桌！

」、「小小米桶的無油煙廚房：82道美味料理精彩上桌！

」、「新手也能醬料變佳餚90道：小小米桶的寫食廚房」最希望的是 --- 同心愛老爺一起環遊全世界最喜歡的是 --- 窩在廚房裡進行美食大挑戰最幸福的是 --- 看老爺呼嚕嚕的把飯菜吃光光

## <<238个料理的為什麼?>>

### 書籍目錄

關鍵重點索引 Index 6作者序--- 2 3 8 個料理的為什麼？

讓您下廚零失敗，大成功！

8本書用法 9計量單位 9Part 1 豬、牛、雞肉美味更加分的 8 3 個關鍵重點 10豬：豬腳、五花肉塊、排骨、肉絲、絞肉、豬排 啤酒豬腳：如何滷出彈牙Q嫩的豬腳？

11家常紅燒肉：讓滷肉或滷味色澤金燦燦的秘密武器？

12草莓咕咾肉：肉要怎麼醃才容易入味？

14嫩高麗菜封：肉餡要怎麼拌才滑嫩多汁？

16香滷炸豬排：如何讓豬排的肉質鬆化又軟嫩多汁？

18茭白筍炒肉絲：如何炒出滑嫩又不油膩的肉絲？

20芋頭蒸排骨：如何蒸出又滑又嫩的排骨？

20香辣粉蒸肉：如何做出美味的粉蒸肉？

23辣炒九層塔豬肉：絞肉要怎麼炒才會鬆散、又香、又好吃？

23牛：肉片、牛腱、牛腩、絞肉、牛小排 蔥爆牛肉：牛肉要怎麼炒才會滑嫩可口？

26白蘿蔔炆牛腩：燉牛腩好吃的祕訣？

28嫩煮漢堡排：如何做出滑嫩多汁的漢堡排？

30韓式牛小排：如何自製燒（烤）肉醬？

32美味醬牛肉：牛腱怎麼滷才入味好吃？

34雞：全雞、雞腿、雞翅、雞胸、肉絲、雞塊 烤手扒雞：為什麼烤雞烤好後不要急著分切成塊？

35紹興醉雞：如何做出酒香濃郁又入味的醉雞？

35廣式白切雞：怎樣煮出鮮嫩又好吃的白斬雞？

38香煎芥末雞腿排：如何煎出皮酥肉嫩的雞腿排？

40韓式雞肉串燒：讓雞胸肉軟嫩的祕訣？

42起司玉米鑲雞翅：如何去除雞肉的腥味？

44西檸煎軟雞：如何讓雞肉更加入味？

46京醬雞肉絲：不必過油如何炒出嫩嫩的肉絲？

48酥炸棒棒雞：如何做出外皮酥脆的炸雞？

50Part 2 海鮮、蛋、豆腐鮮嫩嫩上桌的 7 7 個必學技巧 52海鮮：全魚、魚片、魚塊、蝦、蝦仁、蝦球、蝦膠、蛤蜊、蚵仔、螃蟹、透抽、花枝、魷魚五味醬魚片：魚片要如何切，熟後才不易碎散？

53黃魚燒豆腐：如何煎出金黃酥香，魚皮又不黏鍋底的魚？

54清蒸鱈魚：如何蒸出鮮美滑嫩的魚？

54炸土魷魚酥：如何炸魚塊香酥又不油膩？

57土魷魚羹：在家如何做出好吃的羹湯底？

57豉油皇煎蝦：如何讓帶殼的蝦入味好吃？

60綠咖哩蝦：如何讓蝦仁爽脆又潔白？

62白灼蝦：什麼是生抽？

老抽？

甜醬油？

64麻油蝦：如何煸出香氣濃郁，又不發出苦味的麻油薑？

65百花鑲香菇：如何拌出又Q又彈牙的蝦膠？

66蜜桃鮮蝦球：如何製作出漂亮的蝦球？

68吉列蝦佐塔塔醬：如何讓煮熟的蝦挺直不彎曲？

70蛤蜊蒸燒賣：如何讓蛤蜊吐沙？

72潮州煎蠔餅：蚵仔要如何清洗才能去除腥味？

74宮保雙鮮：透抽、花枝、魷魚要怎麼煮才會爽脆不老硬？

76奶油螃蟹燒：如何分辨公蟹與母蟹？

<<238个料理的為什麼?>>

- 78蛋、豆腐：蒸蛋、滑蛋、水波蛋、蛋皮、水煮蛋、皮蛋、木棉豆腐、嫩豆腐、油豆腐滑蛋蝦仁：如何做出嫩嫩的滑蛋料理？
- 80溏心蛋可樂餅：如何成功的煮出水波蛋？
- 82韓式蛋皮壽司：如何煎出漂亮又完整不破的蛋皮？
- 84雞蛋牛肉捲：如何成功煮出完美的水煮蛋？
- 86瑪瑙蛋：料理皮蛋時，如何避免蛋黃把整道菜染灰？
- 88薑汁嫩奶：如何蒸出又滑又嫩的蒸蛋？
- 90鮮菇燒凍豆腐：用不完的豆腐要怎麼保存？
- 91肉末燒豆腐：嫩豆腐要怎麼燒才不易稀爛破碎？
- 92三杯老皮嫩肉：煎豆腐與炸豆腐的技巧？
- 93豆腐泡鑲肉：油豆腐要怎麼去除油耗味又容易入味？
- 94夾心豆腐排：炸物要怎麼炸才會酥脆不油膩？
- 96三色豆腐抹醬：如何用豆腐做沙拉？
- 98Part 3 蔬菜、飯麵、湯輕鬆零失敗的 7 8 個精準訣竅 100蔬菜：菠菜、絲瓜、茄子、苦瓜、小黃瓜、番茄、芋頭、蓮藕、乾香菇金銀蛋肉鬆浸絲瓜：如何炒絲瓜不變黑？
- 101蠔油燜冬菇：泡發乾香菇要用冷水？還是熱水？
- 101紅燒鑲茄子：如何讓茄子不變黑？
- 104鹹蛋炒苦瓜：讓苦瓜不苦的方法？
- 104薑燒豬肉炒菠菜：菠菜要怎麼炒才會脆嫩又無澀味？
- 107小黃瓜馬鈴薯沙拉：如何去除小黃瓜的青澀味？
- 108蜂蜜梅漬番茄：如何輕鬆的幫番茄去皮？
- 109芝麻糖藕餅：怎樣挑選好吃的蓮藕？
- 110蜜芋頭：芋頭要如何煮較不容易崩散糊爛？
- 112飯麵、湯：煲飯、米飯、炒飯、粥、蛋包飯、米粉、麵線、麵條、麵團、甜湯、濃湯、羹湯、煲湯臘腸滑雞煲仔飯：如何挑選好吃的米？
- 113海南雞飯：怎樣煮出好吃的米飯？
- 113揚州炒飯：如何炒出粒粒分明的炒飯？
- 116皮蛋瘦肉粥：綿滑的粥該怎麼煮？
- 118牛肉咖哩蛋包飯：如何簡易做蛋包飯？
- 120星洲炒米粉：如何煮出彈性QQ的米粉？
- 122蚵仔麵線：麵線如何煮才不會一鍋糊？
- 124乾炒牛河：麵條要怎麼炒才能均勻入味，又不結成一團？
- 126沙茶豬扒炒公仔麵：麵條要怎麼煮才彈牙？
- 128牛肉捲餅：和麵時水份要如何拿捏？
- 130雞蓉玉米羹：如何讓羹湯更香滑好喝？
- 132奶油南瓜濃湯：南瓜濃湯更好喝的秘訣？
- 134粟米甘筍煲豬骨湯：為什麼肉類要先汆燙過才可下鍋燉煮成湯？
- 136冰花馬蹄露：勾芡用什麼粉？
- 不再傻傻分不清楚 138番茄薯仔煲魚湯：如何煮魚湯只有鮮味，無腥味？
- 139關鍵重點索引 Index豬肉讓滷肉或滷味色澤金燦燦的秘密武器？
- 13五花肉為什麼要先燙再切？
- 13五花肉如何Q嫩有彈性？
- 13如何有效的去除肉腥味？
- 13如何挑選久滷也不乾柴的肉 13如何滷出彈牙Q嫩的豬腳？
- 11為什麼汆燙肉要冷水下鍋？
- 11如何提升豬腳QQ的口感？

<<238个料理的為什麼?>>

- 11如何燒出豬腳的黏稠膠質？
- 11肉要怎麼醃才容易入味？
- 15醃肉材料的順序？
- 15油炸時如何避免裹粉掉落？
- 15如何利用油溫逼出肉塊裡的油脂？
- 15肉餡要怎麼拌才滑嫩多汁？
- 17為什麼使用蔥薑水做為打水？
- 17豬絞肉的肥瘦比例？
- 17肉餡打水的比例為何？
- 17為什麼蔬菜配料要最後才加入肉餡中？
- 17如何炒出滑嫩又不油膩的肉絲？
- 20如何輕鬆的將肉切成大薄片？
- 20為什麼切肉絲時要先順肉紋切片，再逆紋切絲？
- 20為什麼肉絲要加入清水抓拌？
- 20如何蒸出又滑又嫩的排骨？
- 22為什麼排骨要先泡水？
- 22如何讓豬排的肉質鬆化又軟嫩多汁？
- 19為什麼需要切斷白色肉筋？
- 19如何做出美味的粉蒸肉？
- 24粉蒸肉醃肉的祕訣？
- 24如何保持豬排的鮮嫩？
- 129煎豬排的技巧？
- 129絞肉要怎麼炒才會鬆散、又香、又好吃？
- 25水煮絞肉時為什麼要先沖滾水？
- 102為什麼需要沖洗豬肉丁？
- 73為什麼肥豬肉需要先汆燙？
- 73牛肉牛肉要怎麼炒才會滑嫩可口？
- 27為什麼肉片下鍋前要拌油？
- 27如何縮短調味的時間，快炒起鍋？
- 27牛腱怎麼滷才入味好吃？
- 34為什麼牛腱需要去除筋膜？
- 34為什麼牛腱汆燙要用冷水？
- 34為什麼滷好的牛腱要冷卻後再切？
- 34燉牛腩好吃的祕訣？
- 31燉煮牛肉的水為什麼不要多？
- 31為什麼燉牛腩需要熄火燜？
- 31為什麼牛腩要整塊燉熟爛後才分切成小塊？
- 31如何做出滑嫩多汁的漢堡排？
- 29漢堡肉餡是放生洋蔥好？
- 還是熟洋蔥較好？
- 29漢堡肉餡為什麼要加入麵包粉？
- 29為什麼要摔打肉餡？
- 29為什麼漢堡肉餡要整形成中間凹陷狀？
- 29煎漢堡排為什麼不能用鍋鏟壓？
- 29如何自製燒（烤）肉醬？
- 33為什麼（烤）肉醬要使用果泥？
- 33牛小排為什麼要先浸泡汽水？

## <<238个料理的為什麼?>>

- 33牛肉片如何保持嫩度？
- 127牛肉片完美包捲的小技巧？
- 87 雞肉怎樣煮出鮮嫩又好吃的白斬雞？
- 38白斬雞除了用煮的，也可以用蒸的方式嗎？
- 39要用多大的鍋子煮全雞？
- 39生的全雞為什麼要重複泡入滾水再提起？
- 39全雞為什麼要以小火煮？
- 39如何判斷全雞熟了沒？
- 39如何讓白斬雞吃起來雞皮爽脆，雞肉緊實有彈性？
- 39如何做出酒香濃郁又入味的醉雞？
- 37醉雞的調味醬汁為什麼需要預先冰涼？
- 37如何捲出最漂亮的雞肉捲？
- 37如何煎出皮酥肉嫩的雞腿排？
- 40雞腿肉為什麼要斷筋？
- 40如何逼出雞皮的油脂？
- 40雞肉為什麼不能反覆翻面煎？
- 40如何去除雞肉的腥味？
- 44如何將雞翅去骨填餡？
- 45如何讓雞肉更加入味？
- 46讓雞胸肉軟嫩的秘訣？
- 43 不必過油如何炒出嫩嫩的肉絲？
- 48為什麼雞胸肉要順紋切絲？
- 49如何讓蒸熟的雞胸肉不乾柴？
- 133如何做出外皮酥脆的炸雞？
- 51如何將雞翅腿作成棒棒腿？
- 51為什麼烤雞烤好後不要急著分切成塊？
- 36為什麼烤雞的烤盤內要加水？
- 36 海鮮類如何煎出金黃酥香，魚皮又不黏鍋底的魚？
- 55如何正確清洗全魚？
- 54如何讓魚更易煮熟且入味？
- 54如何蒸出鮮美滑嫩的魚？
- 56蒸魚上放的蔥、薑、辣椒為什麼需要先泡水？
- 56為什麼不使用蒸魚汁？
- 56魚片要如何切，熟後才不易碎散？
- 53為什麼要順著魚的肉紋切片？
- 53烹煮魚片料理時如何鎖住鮮美的肉汁？
- 53如何炸魚塊香酥又不油膩？
- 58為什麼煮蝦要放檸檬汁？
- 64如何判斷蝦的熟度？
- 64如何讓帶殼的蝦入味好吃？
- 60如何讓蝦仁爽脆又潔白 62為什麼要用太白粉與鹽清洗蝦仁？
- 63為什麼要將蝦仁表面的水份徹底擦乾？
- 63為什麼要將醃過的蝦仁冰鎮？
- 63如何拌出又Q又彈牙的蝦膠？
- 67為什麼蝦膠（蝦泥）需要先冷藏？
- 66為什麼蝦膠裡一定要拌入適量的肥肉？
- 67如何製作出漂亮的蝦球？

## &lt;&lt;238个料理的為什麼?&gt;&gt;

- 68如何讓煮熟的蝦挺直不彎曲？
- 71如何避免炸蝦時產生油爆？
- 71如何煨出香氣濃郁，又不發出苦味的麻油薑？
- 65如何去除帶殼蝦子的腸泥？
- 65如何更能保留住蝦的鮮甜？
- 81如何讓蛤蜊吐沙？
- 73如何將生的蛤蜊打開取肉？
- 73蚵仔要如何清洗才能去除腥味？
- 74如何保持蚵仔的嫩度？
- 75如何避免蚵仔的裹粉脫落？
- 124透抽、花枝、魷魚要怎麼煮才會爽脆不老硬？
- 76如何漂亮的切出菱形格子花刀？
- 77如何分辦公蟹與母蟹？
- 78如何輕鬆的扳開蟹殼？
- 78 蛋如何蒸出又滑又嫩的蒸蛋？
- 90為什麼蛋液要過篩？
- 90用陶瓷碗蒸蛋如何縮短蒸的時間？
- 90如何避免水蒸氣滴在燉奶或蒸蛋上影響外觀？
- 90如何做出嫩嫩的滑蛋料理？
- 81為什麼太白粉不能直接加在蛋液裡？
- 81如何成功的煮出水波蛋？
- 82為什麼要濾掉稀的蛋白？
- 83如何以湯勺增加水波蛋的成功率？
- 83如何煎出漂亮又完整不破的蛋皮？
- 84為什麼要去除蛋白韌帶？
- 85蛋皮包捲壽司的技巧？
- 85如何成功煮出完美的水煮蛋？
- 87如何避免蛋在水煮時破裂？
- 87如何讓蛋黃固定在蛋的中間？
- 87如何讓水煮蛋好剝殼？
- 87料理皮蛋時，如何避免蛋黃把整道菜染灰？
- 88如何讓蛋變嫩？
- 121鹹蛋黃切丁的技巧？
- 102 豆腐用不完的豆腐要怎麼保存？
- 91如何用豆腐做沙拉？
- 99如何去除豆腐的豆腥味？
- 92嫩豆腐要怎麼燒才不易稀爛破碎？
- 92如何讓凍豆腐更容易入味？
- 91煎豆腐與炸豆腐的技巧？
- 93油豆腐要怎麼去除油耗味又容易入味？
- 94如何讓鑲入豆腐的肉餡固定？
- 95 蔬菜類如何可讓番茄較不易出水？
- 81如何輕鬆的幫番茄去皮？
- 109為什麼要先在番茄皮上輕劃一刀？
- 109為什麼番茄要泡冰水？
- 109菠菜要怎麼炒才會脆嫩又無澀味？
- 107如何讓燙青菜的色澤油亮翠綠？

<<238个料理的為什麼?>>

- 103如何方便保存菠菜？
- 107如何炒絲瓜不變黑？
- 102煮熟的絲瓜如何保持脆綠不軟爛？
- 102絲瓜為什麼要先炒乾水份？
- 102炒綠色蔬菜為什麼要加入米酒？
- 102如何讓茄子不變黑？
- 104如何防止肉餡與茄子分離？
- 104讓苦瓜不苦的方法？
- 106如何去除小黃瓜的青澀味？
- 108水煮馬鈴薯如何不散開？
- 108如何讓薯泥更美味？
- 82芋頭要如何煮較不容易崩散糊爛？
- 112未煮熟軟的芋頭為什麼不能放入糖水裡煮？
- 112根莖類為什麼不能蓋上鍋蓋大火燜滾？
- 112怎樣挑選好吃的蓮藕？
- 110如何防止蓮藕變黑並保持脆度？
- 110蓮藕鑲嵌肉餡的技巧？
- 110 荸薺如何預防氧化變褐色？
- 138泡發乾香菇要用冷水？  
還是熱水？
- 103如何讓泡發的香菇更滑嫩？
- 103香菇為什麼要炒過再滷？
- 103如何預防酪梨快速氧化變黑？
- 99 飯麵、湯類用昆布煮飯如何保持米飯的潔白晶瑩？
- 84如何更便利的使用竹簾捲壽司？
- 85壽司的包捲技巧？
- 85如何挑選好吃的米？
- 113臘腸為什麼要先滑水？
- 114煲仔飯的技巧？
- 114怎樣煮出好吃的米飯？
- 113如何增加米飯的美味？
- 115煮香飯用什麼米最適合？
- 115煮香飯時為什麼米要先拌炒？
- 115如何用椰奶增加米飯的香氣？
- 115如何炒出粒粒分明的炒飯？
- 117炒飯蛋黃與蛋白的比例？
- 117炒飯的油溫？
- 117什麼是碎金飯？  
金銀飯？
- 117綿滑的粥該怎麼煮？
- 118如何改變米粒的組織？
- 119煮粥的水量？
- 119煮粥時瓷湯匙的妙用？
- 119如何簡易做蛋包飯？
- 120如何讓蛋包飯裡的米飯更好吃？
- 121如何煮出彈性QQ的米粉？
- 122麵線如何煮才不會一鍋糊？

<<238个料理的為什麼?>>

- 124什麼是白麵線？
- 紅麵線？
- 124製作柴魚高湯的技巧？
- 124麵條要怎麼炒才能均勻入味，又不結成一團？
- 126炒板條如何避免黏鍋底？
- 127麵條要怎麼煮才彈牙？
- 128和麵時水份要如何拿捏？
- 130製作燙麵的技巧？
- 131在家如何做出好吃的羹湯底？
- 59羹湯中打蛋花的技巧？
- 138如何讓羹湯更香滑好喝？
- 132玉米湯要用玉米粒或玉米醬？
- 132南瓜濃湯更好喝的秘訣？
- 135為什麼肉類要先汆燙過才可下鍋燉煮成湯？
- 136煮湯的火候技巧？
- 136如何煮魚湯只有鮮味，無腥味？
- 139如何煮出奶白色的魚湯？
- 139多刺的魚如何煲湯？
- 139為什麼番茄等蔬菜要先炒過再煲湯？
- 139 其他---辛香調味料為什麼要爆香辛香料？
- 11蒜末、薑末的下鍋時機？
- 25如何自製「薑蔥油」？
- 39為什麼要把薑的水份焗乾？
- 作用是什麼？
- 65和咖哩同炒，如何保持食材的原色？
- 123如何避免咖哩發苦？
- 123陳皮的處理技巧？
- 139什麼是生抽？
- 老抽？
- 甜醬油？
- 64如何讓沙拉醬（美奶滋）更美味？
- 69如何讓沙茶醬香味更明顯？
- 129勾芡用什麼粉？
- 不再傻傻分不清楚 138 其他---料理法水炒糖色為什麼不能一直攪拌？
- 13炒糖色如何不發苦？
- 13為什麼蒸鍋要補充滾水？
- 24為什麼要二次油炸？
- 51炸物要怎麼炸才會酥脆不油膩？
- 97剩下的炸油該如何處理？
- 96如何測試鍋子的溫度？
- 121什麼是彈刀切法？
- 112如何自製蒸肉粉？
- 24為什麼白芝麻一定要炒過？
- 33為什麼竹籤需要泡水？
- 43如何輕鬆簡單地裹粉？
- 58為什麼要等裹粉反潮再炸？
- 58如何讓水蜜桃更加香甜？

<<238个料理的为什么?>>

68梅漬湯汁的其他用途？

109

## <<238个料理的為什麼?>>

### 编辑推荐

本書特色:超過3500萬人次點閱推薦 < Part 1 > 豬、牛、雞肉美味更加分的 8 3 個關鍵重點豬：豬腳、五花肉塊、排骨、肉絲、絞肉、豬排牛：肉片、牛腱、牛腩、絞肉、牛小排雞：全雞、雞腿、雞翅、里脊、肉絲、雞塊 < Part 2 > 海鮮、蛋、豆腐鮮嫩嫩上桌的 7 7 個必學技巧海鮮：全魚、魚片、魚塊、蝦仁、蝦球、蝦泥、蛤蜊、蚵仔、螃蟹、透抽、花枝、魷魚蛋、豆腐：蒸蛋、滑蛋、水波蛋、蛋皮、水煮蛋、皮蛋、木棉豆腐、嫩豆腐、油豆腐 < Part 3 > 蔬菜、飯麵、湯輕鬆零失敗的 7 8 個精準訣竅蔬菜：菠菜、絲瓜、茄子、苦瓜、小黃瓜、番茄、芋頭、蓮藕、乾香菇飯麵、湯：煲飯、米飯、炒飯、粥、蛋包飯、米粉、麵線、麵條、麵團、甜湯、濃湯、羹湯、煲湯 \* 每道都有材料、做法，更詳細列出料理份量、關鍵的重點、注意Note，還有小米桶的貼心建議，讓您100%精準掌握所有步驟，美味料理大成功！

<<238个料理的为什么?>>

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>