

<<廚房新手食材選購與料理圖鑑>>

图书基本信息

书名：<<廚房新手食材選購與料理圖鑑>>

13位ISBN编号：9789866369902

10位ISBN编号：9866369900

出版时间：2010/05/06

出版公司：商周文化事業股份有限公司

作者：蘋果日報副刊中心

页数：192

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>

<<廚房新手食材選購與料理圖鑑>>

內容概要

搜羅台灣餐桌最常見的四時蔬果、當令生鮮等食材，超過1000張圖片詳細解說，包括如何選購、如何處理食材、保存食材，如何料理才能煮出食材原味？

還有意想不到的居家應用。

從採買到料理一次到位！

搞定食材，廚房新手也能變好手。

本書特點1 讓人充分認識食材，輕鬆採買一桌好料。

選購要訣以照片輔助，解說食材特性，深度了解食材，挑選當令水果時蔬生鮮。

料理台小幫手提供食材保存及處理的專業知識，並附有簡單食譜，輕鬆烹煮日常美味。

你也可以這麼做食材除了用於烹調，也有許多意想不到的生活用途，充分運用節能又省錢。

本書特點2 收錄達人料理祕訣，新手也可輕鬆料理，省時省錢又好吃。

菜鳥變達人的料理祕訣提供達人料理祕訣80招，不僅能快速處理食材，更能充分運用食材，節省料理時間，煮出好滋味。

<<廚房新手食材選購與料理圖鑑>>

作者簡介

蘋果日報副刊中心 蘋果日報副刊中心的旅遊叢書深受讀者歡迎。

20060530《此生必遊台灣100點 - - 北部・東部・離島》累積印量17000冊 20060530《此生必遊台灣100點 - - 中部・南部》累積印量17000冊。

20070726《親子同遊50FUN》首刷印量5000冊 20080930《非玩不可！台灣二日遊》累積印量27000冊 20081223《台灣鐵支路逍遙遊》累積印量9000冊 20081230《非泡不可！台灣溫泉主題遊》累積印量6500冊

<<廚房新手食材選購與料理圖鑑>>

書籍目錄

?廚房新手第一課 選購新鮮又美味的水果哈密瓜、櫻桃、棗子、草莓、枇杷、番茄、桑椹、柳丁、鳳梨、水蜜桃、蓮霧西瓜、香蕉、荔枝、椰子、葡萄、龍眼、柚子、木瓜、葡萄柚、香瓜、臍橙、椪柑、茂谷柑、佛利蒙柑、甜柿、石榴、釋迦、西洋梨、水梨、蜜蘋果、榴槤、楊桃?廚房新手第二課 選購每日餐桌上常見的蔬菜香菇、金針菇、杏鮑菇、洋菇、秀珍菇、奶白菜、甜椒、蔥、薑、青蒜、辣椒、竹筍、芥藍、油菜、扁蒲、茄子、大黃瓜、小黃瓜、地瓜、苦瓜、韭菜、洋蔥、蘆筍、莧菜、明日葉、南瓜、冬瓜、絲瓜、黃秋葵、筍白筍、蓮藕、山蘇、過貓、菱角、高麗菜、栗子、白玉蘿蔔、山藥、牛蒡、花椰菜、大蒜?廚房新手第三課 選購常見的生鮮食材白帶魚、圓鱈、白鯧魚、透抽、蚵仔、文蛤、螃蟹、鰻魚、鱸魚、虱目魚、白蝦、鯖魚、秋刀魚、香魚、肉魚、烏魚、大頭鱧、豬肉、雞肉、雞蛋?廚房新手第四課 其他常用食材選購蜂蜜、發芽米、發芽麥、干貝、乾香菇、乾花菇、花生、蝦米、瓜子、麻油、苦茶油、醬油、味霖、小米、黑糯米、燕麥、糙米?廚房新手第五課 菜鳥變達人的料理秘訣達人輕鬆上菜的秘訣在於知道如何快速處理食材，只要懂得其中的訣竅，不但節省時間，食材經過適當的處理，更能完整帶出食物的風味。

食材快速美味料理法60招?快速處理食材1不再滿手沾黏玉米鬚的去鬚法2剝新鮮玉米粒有絕招3高麗菜葉片完整的達人級清洗法4芋頭牛蒡山藥不會黑黑的去皮法5輕鬆快速去毛豆皮6讓青椒籽自然脫落的妙法7草莓蒂和葉子一次去除ok法8加點鹽就能煮好麵9炸番薯不派炸不熟?食材簡易去皮10番茄熱油去皮法11辣椒熱油去皮法12蒜頭搖晃去皮法13甜椒用火去皮法14洋蔥冰水去皮法15馬鈴薯熱水去皮法?料理更省時16省瓦斯滷出夠味的滷菜法17微波爐烤箱節能烤地瓜18菜鳥必學的煎魚不沾鍋法19燉牛肉快爛又美味的秘訣20煮綠豆快速軟爛法21油炸料理油不外濺22煎蛋時不會被油燙到23煮麵不黏鍋也不會水泡溢出24炸物放久了還是可以回春?大廚好味絕招27 沒有豆腥味的達人炒豆芽28 湯太鹹解救法 29散發柑桔清香的饅頭蒸法30帶出火腿鮮味的煮法?日常蛋料裡升級法 31輕鬆打蛋不費力32 水嫩嫩的炒蛋法33 做出蛋黃正中的水煮蛋34 一定可以煎出的鬆軟蛋捲35塑膠蛋盒變身辛香料分類盒36只煮一顆蛋的節能法37家常蛋花湯的華麗版—絹絲蛋花湯38絕對好用的蛋黃蛋白分開法39大人小孩都驚喜的造型蛋40蛋沙拉不用刀切搗碎更快41剝蛋殼既優雅又美麗?糖鹽醋的妙用 42超神奇迅速軟化香菇43可除菠菜澀味添顏色44煮出又鬆又綿的南瓜45料理時雙手簡便去油汗?鹽的妙用46去除水果表皮上的蠟47讓紅豆湯更增添甜味48煮出不變色茄子的方法49避免驚心膽跳的油外濺50提高蒟蒻咬勁51去除蒟蒻絲澀味52讓蔬菜顏色更鮮豔的煮法53消除惱人的雙手魚腥味?醋的妙用54延長白米飯的保存期限55加速海帶軟化且不失風味56增添咖哩風味的簡易方法57除去小孩不喜歡的魚腥味58防止水果氧化變褐59去除芋頭黏液蒸煮更美味60做出完美水煮蛋剩餘食材大變身 20招充分使用平常的剩餘食材，像是果皮或是平常不吃的部分如芹菜葉或竹筍殼，學習達人發揮想像力就能做出可口料理。

?剩餘食材美味翻身1不用的芹菜葉變身青醬2竹筍殼巧變好吃的竹筒飯3香菇蒂製成素XO醬4香菇蒂製程有嚼勁的素肉糊5添加蘿蔔梗的蒼蠅頭更清新6乾掉的吐司做成裹粉7泡麵的肉燥醬變芝麻醬8用果皮做蜜餞吃來最安心9自製果醬泡茶塗麵包妙用多10加果皮的超營養果汁?過期葡萄酒不要丟妙用多11過期紅酒的清爽沙拉醬汁12醃牛肉烹煮不會有血色13浸泡紅酒肉質不變硬14白酒提海鮮鮮度15紅酒煮雞湯風味獨特16做紅酒醋變成調味料17煮熟紅酒可趨寒18白酒烹煮可去海鮮腥味19紅酒泡澡泡腳促身體循環20過期紅酒擦家具亮晶晶

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>