

# 《聰明鍋具選用法》

## 图书基本信息

书名：《聰明鍋具選用法》

13位ISBN编号：9789865744996

出版时间：2014-9-24

作者：主婦の友社

页数：160

译者：瞿中蓮

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《聰明鍋具選用法》

## 內容概要

### 【本書特色】

完整收錄常用廚房鍋具和各式器具，打造理想中的幸福廚房，就看這一本！

本書圖說分明，提及的所有廚房器具都有附上圖片參考，並且標示出品牌名稱與出處，讓讀者可以方便查詢與購買。提供給想要更熟悉廚房器具操作，讓烹飪料理這件事更加得心應手的人一個最佳管道。

特別規畫專欄，邀請日本著名的職業主廚，來解說烹飪料理與各種廚房器具之間的巧妙運用，「聰明選擇、聰明運用」，讓讀者不怕採購一堆廚房器具後，卻不知從何下手。

### 【內容簡介】

想要烹調出美味的料理，除了對材料的黃金比例掌控，選擇「正確的」調理用具是非常重要的事！本書詳盡介紹了在廚房烹飪常會使用的工具，分成鍋具、刀具、保存容器、清潔器具等幾大類，更進一步說明了如何「聰明地」挑選這些廚房用具、使用方式，以及延長使用壽命的方法和祕訣。讓讀者不再買對廚具用錯方式，教你挑選鍋具的聰明訣竅，不怕採購了鍋具卻不知從何下手。

# 《聰明鍋具選用法》

## 作者簡介

作者簡介

主婦の友社

主婦の友社

以出版料理、健康、育兒等相關書籍、雜誌為主，所製作的生活風格類叢書品質好、實用性高。

瞿中蓮

## 書籍目錄

### 目錄

可直火加熱的鍋具

平底鍋

選購方式

鐵製平底鍋

Interview 法式餐廳的平底鍋

鋁製平底鍋

防沾黏加工的平底鍋

平底鍋的使用訣竅

烤魚器具

鍋子

Interview たべごと屋 のらぼう的鍋子

選購方式

琺瑯鑄鐵鍋

多層不鏽鋼鍋

鋁製雪平鍋

琺瑯鍋

壓力鍋

高桶鍋

油炸鍋

矢床鍋、親子鍋

千壽鍋、無水鍋

用鍋子煮飯

中式炒鍋

壽喜燒鍋、煮飯鍋

煎蛋鍋

章魚燒鍋、塔吉鍋

蒸具

Interview 中式料理店「jeeten」的蒸籠

水壺

鐵壺的魅力

瓦斯火源與電氣水源

專欄 用火器具的歷史

手握器具

廚刀

選購方式

研磨方式

使用方法

Interview たべごと屋 のらぼう的廚刀

各式進口小刀具

廚用剪刀

削皮器

料理鏟

Interview 真木文絵小姐的木製小器具

長筷、挑魚刺夾

V字夾

濾油煎鏟

圓湯杓、漏杓  
專欄 器具的更替時機  
專欄 手握器具  
作業容器及保存容器  
調理碗、托盤  
Interview 甜點研究家的調理碗  
選購方式  
使用方法  
篩網  
保存容器  
保存容器的注意事項  
Interview 堤人美小姐的保存容器  
專欄 養成良好的保存習慣  
烹調時會使用的砧板及抹布  
砧板  
木製砧板  
塑膠砧板  
落蓋  
矽膠製品  
抹布  
選購方式  
使用方法  
漂白布  
進口抹布  
Interview 堤人美小姐的廚用布  
廚用布的歷史  
前置作業器具  
132 磨泥器  
起司刨絲器  
研磨鉢、研磨棒  
手動榨汁器、壓蒜器  
馬鈴薯壓碎器、濾網  
碾磨器  
量杯、量匙  
專欄 挑選前置作業器具  
清潔器具  
海綿刷  
棕刷  
竹刷、毛刷  
刮刀、橡膠手套  
魔術海綿、鋼刷  
清潔劑的特性  
專欄 收納重點與樂在其中的方法

## 《聰明鍋具選用法》

### 精彩书评

1、按照厨房用具的形式和用途分类进行介绍的。包括适用范围、使用方法和保养清洁注意事项什么的。不仅仅包括锅具，还有水壶、刀具、厨房小物等的选择。对锅具的品牌并没有什么介绍。不过看完以后，最大的感受，就是我大中华真是物尽其用。一口配盖中华炒锅能顶多少锅呀！一把中华菜刀也是能切菜能切肉的~~但是，我们的爱好难道不是买买买么~~~

# 《聰明鍋具選用法》

## 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:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)