

《生活魔法师》

图书基本信息

书名：《生活魔法师》

13位ISBN编号：9787200064698

10位ISBN编号：7200064696

出版时间：2006-6

出版社：北京出版社

作者：韩姐

页数：144

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

《生活魔法师》

内容概要

《生活魔法师：韩姐教你下厨房》有受用无穷的韩姐精彩窍门，怎样炸出又香又脆的花生米，怎样做出色泽红润、汁明油亮的红烧肉，怎样熬出好看又好喝的绿豆汤，怎样煮透面条又不糊汤，怎样煮出流黄蛋和硬心蛋……

一学就会的韩姐家常菜，花一道菜的钱，学一辈子用不完的手艺。

本书汇集了韩姐几十年做菜的经验，介绍了选购、保存及烹饪中的小窍门等个人化的东西，与市面上的千篇一律风格迥异。自制篇中的自制风干鱼、自制干菜等；老北京正宗的面食如糊塌子、老北京肉饼等做法，均是本书的亮点。

《生活魔法师》

作者简介

韩姐，本名韩萍，热心的老北京人，热爱下厨，擅做美食。活跃于《快乐生活一点通》《食全食美》《超市大赢家》等大众生活类节目中，“韩姐”的称谓因此不胫而走，她的拿手菜、小窍门也被广为传播。另外，受到《贝太厨房》“民间高手”栏目和“美味中国”的邀请，不久将为其录制精彩节目。

成为超级电视明星的韩姐已经拥有众多支持者，她常说“送人玫瑰，手留余香”，因此，韩姐把她积累了几十年的下厨经验总结成这本书，内容不仅有选材诀窍、保存妙招、切洗门道，更有棋子馅饼、元宝馄饨等这些备受大家欢迎的一学就会的家常菜做法。这样，就可以有更多的朋友来一起分享。

书籍目录

买菜有窍门

猪里脊肉适合炒、爆

五花肉用于烧、炖、煮

猪背脊肉可用来作馅

臀尖肉可代替里脊肉

腱子肉可用于酱制

猪蹄适用于熬汤

不买前肩肉

牛背脊肉、牛腩适合炖

牛腱子肉适合红烧、酱制

牛里脊适合做炒肉、咖喱肉

羊上脑可以烧、煲、涮

鲜鸡蛋外壳有白霜

腌制好的松花蛋敲击时会颤

往外渗油的咸蛋好

菠菜也要打假

拔出苗的老茼蒿

嫩扁豆软绵绵

刚长出的韭菜是紫根的

看残土辨脆、面土豆

不买早熟的西红柿

新鲜木耳不宜吃

嫩柿子椒外皮发乌

不要油亮的老茄子

嫩苦瓜手感软

指甲掐西葫芦辨老嫩

顶花带刺的黄瓜鲜

芋头挑子不挑母

玉米粒饱满才好吃

都是萝卜怎么挑

其他蔬菜这样挑

购买安心的主食

保存有妙招

大白菜适合阴凉地

给大葱打个结

香菇防霉用微波炉

萝卜叶子不要了

土豆不喜欢塑料袋

玉米粒煮了再冻

其他

保存腊肉要注意温度、湿度

鲜肉不能反复冷冻

虾皮需适量的湿度

鲜虾冻起来

大头朝上放鸡蛋

豆腐浸在盐水里

剩菜回热冷却后再放存

使用冰箱的注意事项
牛奶放在冰箱保存注意事项
存放茄子不宜水洗
生熟食分开冷藏
熟银耳不要久放
鲜鸡蛋不要直接放进冰箱
面包不宜放冰箱内保存
红糖不宜久放
让绿豆不再生虫
吃上新鲜又便宜的香菜
芹菜放在水盆里
玉米皮不要扔
食物选玻璃器皿保存
不同食物的冷冻法及解冻法
切洗泡发有门道
精彩美味小秘诀
一学就会的韩姐家常菜

《生活魔法师》

编辑推荐

受用无穷的韩姐精彩窍门，怎样炸出又香又脆的花生米，怎样做出色泽红润、汁明油亮的红烧肉，怎样熬出好看又好喝的绿豆汤，怎样煮透面条又不糊汤，怎样煮出流黄蛋和硬心蛋……一学就会的韩姐家常菜，花一道菜的钱，学一辈子用不完的手艺。怎样炸出又香又脆的花生米？怎样做出色泽红润、汁明油亮的红烧肉？怎样熬出好看又好喝的绿豆汤？怎样煮透面条又不糊汤？怎样煮出流黄蛋和硬心蛋？……受用无穷的韩姐精彩窍门，让你一学就会！

《生活魔法师》

精彩短评

- 1、韩姐的书很好
- 2、喜欢闲了照着做
- 3、不错，让全部的女人都会做菜
- 4、卖给媳妇看的
- 5、新近主妇们，来看看吧！
- 6、北方菜，不合口味
- 7、内容少了点，不过比较实用，给我扫盲了
- 8、简单易学，适用于新手

《生活魔法师》

精彩书评

1、没下过厨房的人此书很推荐，认识了很多东西。有一阵子愣是自己很喜欢自己做饭 于是可想而知.....朋友说我的手艺进步很快 呵呵呵

《生活魔法师》

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