

《烹调诀窍500题》

图书基本信息

书名：《烹调诀窍500题》

13位ISBN编号：9787538010732

10位ISBN编号：7538010734

出版时间：2003-03-01

出版社：内蒙古科学技术出版社

作者：张家林

页数：274

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

《烹调诀窍500题》

内容概要

《烹调诀窍500题》内容包括原料的选择、初加工和烹调技术，重点通过500多菜例，分别介绍家庭常用的炒、炸、烩、烧、煮、炖等20余种成菜方法。

书籍目录

第一章:烹饪原料的选择与初加工 1 植物性海味干菜都包括哪些 2 紫菜有哪些性质,有哪些品种 3 大黄鱼与小黄鱼有什么区别 4 马面鱼和银鱼各有什么特点 5 常见的烹调原料可分为几类 6 猪的肌肉组织和脂肪组织是怎样构成的 7 骆驼肉、马肉有哪些特征,适于什么烹调法 8 什么是肉类及下货原料 9 什么是内脏原料,它与肉之比大约是多少 10 怎样洗涤猪内脏 11 洗肠、肚为什么要用盐、醋 12 洗肠、肚为什么不能用碱 13 我国哪些地方产燕窝 14 什么是鱼骨 15 什么是海茄子,主要有几种 16 什么是琼脂 17 什么是乌鱼蛋 18 什么是鲍鱼 19 淡菜有几种,怎样食用 20 怎样食用干贝 21 鲤鱼与鲫鱼有什么区别 22 胖头鱼与白鲢鱼有什么区别 23 青鱼与草鱼有什么区别 24 红鱼籽和黑鱼籽的特点是什么 25 蛭干有什么特点 26 青虾和对虾各有什么特点 27 虾皮是虾的皮吗 28 什么是蚝油,它是怎样制成的 29 虾油是虾的油吗 30 怎样除掉蔬菜残留农药 31 怎样清洗黄瓜 32 怎样切葱不流泪 33 怎样洗干净木耳 34 怎样洗干净香菇 35 老化的香菇怎样加工处理 36 怎样除去蘑菇泥沙 37 怎样减轻辣椒辣味 38 怎样除去卷心菜异味 39 怎样除掉豆芽菜腥味 40 怎样使豆浆无豆腥味 41 怎样除去豆腐异味 42 怎样除去大蒜味 43 怎样除去萝卜怪味 44 怎样除去苦瓜苦味 45 食物异味如何消除 46 原料保藏的目的是什么 47 保管烹调原料的方法有几种 48 食物高温保藏的作用是什么 49 什么是食品化学防腐剂保藏 第二章 烹饪卫生 第三章 干制品涨发技术 第四章 原料挂糊、上浆和勾芡 第五章 菜肴的烹制 第六章 荤素菜主食制作技巧 第七章 制汤要点 第八章 调味品在烹调中的作用

《烹调诀窍500题》

精彩短评

- 1、慢慢地学习用
- 2、适合初学者，比较实用。
- 3、当当网服务质量一流，东西也包装得很好，很喜欢。

《烹调诀窍500题》

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