

《厨房小窍门新编》

图书基本信息

书名：《厨房小窍门新编》

13位ISBN编号：9787508309033

10位ISBN编号：7508309030

出版时间：2002-8-1

出版社：中国电力出版社

作者：高志敏

页数：600

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

《厨房小窍门新编》

内容概要

全书共分八章。分别是购物防伪识劣小窍门，食品存储加工小窍门，菜肴烹调基础小窍门，做菜制汤小窍门，米面食品制作小窍门，风味食品制作小窍门，饮食治疗小窍门，食物药用与妙用等八个方面的相关内容。

本书切合实际，内容广泛。从厨房的原料选买、加工整理、储存保鲜，到食品制作，菜肴烹调，饮食营养治疗等方面都作了详尽问答。

本书内容丰富，简明实用。适合城乡广大家庭，商业院校、职业技校以及烹饪培训中心的相关人员。

书籍目录

前言

第一章 购物防伪识劣小窍门

1 怎样识别假秤？

.....

第二章 食品存储加工小窍门

199 怎样存放鲜嫩蔬菜？

.....

第三章 菜肴烹调基础知识小窍门

388 为什么要对原料进行刀工处理？

.....

第四章 做菜制汤小窍门

582 怎样掌握活鱼烹调时间？

.....

第五章 米面食品制作小窍门

811 怎样检验酵母是否新鲜？

.....

第六章 风味食品制作小窍门

958 怎样熬腊八粥？

.....

第七章 饮食治疗小窍门

1016 哪些食物能美容？

.....

第八章 食物药用与妙用

1101 食醋可治什么病？

.....

《厨房小窍门新编》

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