

<<跟国宾馆大厨学买菜>>

图书基本信息

书名：<<跟国宾馆大厨学买菜>>

13位ISBN编号：9787214071262

10位ISBN编号：7214071266

出版时间：2011-6

出版时间：江苏人民

作者：陈曦

页数：191

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>

<<跟国宾馆大厨学买菜>>

内容概要

本书收录了谷类、豆类、干菜、干果、香料等共计10类常见干货，包括大米、面粉、绿豆、木耳、莲子、海带、芝麻油、料酒、花椒、白糖、盐等生活中极为常见的干货食材，对它们的选购、清洗、保存、健康食用的方法以及营养成分进行细致入微地讲解。书中内容以图带文，给读者最为直观的体验。

<<跟国宾馆大厨学买菜>>

书籍目录

前言

Part 1 高品质谷物选购要领

谷类

大米

糯米

黑米

紫米

小米

玉米

薏米

高粱

燕麦

荞麦

面粉

豆类

绿豆

赤小豆

黄豆

黑豆

白豆

青豆

豌豆

蚕豆

豇豆

菜豆

Part 2 高品质干货选购要领

干菜类

豆皮

豆筋

腐竹

香菇

木耳

笋干

黄花菜

干果类

瓜子

花生

莲子

板栗

核桃

杏仁

榛子

松子

腰果

无花果

<<跟国宾馆大厨学买菜>>

罗汉果
桂圆干
荔枝干
干枣
葡萄干
开心果
海产类
虾皮
虾米
海带
紫菜
干贝
干海参
银鱼干
鱿鱼干
鱼翅
鱼肚
其他
党参
燕窝
枸杞子
银耳

Part 3 高品质调味品选购要领

食用油类
菜籽油
花生油
玉米油
大豆油
葵花籽油
橄榄油
茶籽油
芝麻油
核桃油
亚麻油
椰子油
猪油
酱汁类
醋
酱油
豆酱
腐乳
辣椒酱
芝麻酱
花生酱
番茄酱
料酒
香料类

<<跟国宾馆大厨学买菜>>

花 椒
胡 椒
孜 然
芥 末
咖 喱
姜
桂 皮
肉 蔻
八角茴香
干辣椒
蒜
其 他
白 糖
红 糖
盐

<<跟国宾馆大厨学买菜>>

编辑推荐

由陈曦编写的《跟国宾大厨学买菜(干货卷)》约请长期接触干货的国宾大厨，从色、形、质感、口味等方面细致讲授家庭生活中最常用的近百种干货的挑选标准，每种干货配以精美图解，给读者立体而丰富的阅读享受，实乃居家过日子的必备实用读本。

除此之外，大厨还倾囊相授每种干货的泡发、保存与烹制经验，并从科学的角度出发解释了各种方法的原理，无处不彰显“营养、优质、健康”的生活理念。

<<跟国宾馆大厨学买菜>>

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>