<<新手入厨>>

图书基本信息

书名:<<新手入厨>>

13位ISBN编号: 9787506427609

10位ISBN编号:7506427605

出版时间:2004-1-1

出版时间:中国纺织出版社

作者:陈立真

页数:83

字数:80000

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

<<新手入厨>>

内容概要

本书分六章,主要内容有保留精华,原汁原味,蒸得好、茶碗蒸、蒜蓉蒸虾、豉汁排骨、煎炒、干爽香喷,煎得妙、菜脯蛋、干煎鲳鱼、香蒜煎牛排、三翻两铲,炒出好滋味、过油让食物更美味、葱爆牛肉、番茄炒蛋、清炒芥蓝、什锦炒墨鱼、芙蓉炒蟹等。

本书是一本集煎、炒、烹、炸于一体的书,不仅可以让您识别各式各样的食材,还可以让您轻轻松松学会十八般厨艺,让您自己做出美味佳肴!

煎炒烹炸一书通,各式食材大识别,十八般厨艺轻松学,美味佳肴自己做。

对于做菜你是新手吗?

对厨具你一窍不通吗?

想第一次下厨就能做出美味菜肴吗?

请看这本《新手入厨》。

<<新手入厨>>

书籍目录

功妙用锅,让烹调一点灵基本刀法示范第1章 蒸 保留精华,原汁原味,蒸得好 茶碗蒸 蒜蓉蒸虾豉汁排骨第2章 煎炒 干爽香喷,煎得妙 菜脯蛋 干煎鲳鱼 香蒜煎牛排 三翻两铲,炒出好滋味 过油让食物更美味 葱爆牛肉 番茄炒蛋 清炒芥蓝 什锦炒墨鱼 芙蓉炒蟹 豌豆虾仁 蚂蚁上树 炒米粉 你会洗米吗 营养好吃,变化繁多——白米饭 黄金炒饭 咖喱饭第3章 烧煮 慢火入味,烧出汁浓香醇 红烧牛腩 基本动作,煮出大学问 给美味添色的高汤 没时间的时候,试试速成高汤 玉米浓汤酸辣汤 茶叶蛋 风味多变一碗粥 海鲜粥 红薯稀饭 芋香粥 干拌、煮汤都好吃的面 雪菜肉丝面麻酱面第4章 炖卤 慢工细活,炖出汤清味鲜美 清炖鸡盅 越陈越香,卤得诱人 卤花生 卤牛腱第5章 炸 金黄香酥脆,炸得好 选择健康的食用油 利用筷子测试油温 恼人的回锅油 凤尾炸虾 脆皮豆腐 炸蔬菜 炸猪排 酥炸棒棒腿第6章 食材小别册 爽口不腻,吃趣无穷的鸡肉 维生素B;含量为肉类之冠的猪肉 鲜味、营养皆满点的牛肉 物美价廉好滋味的蛋 活蹦乱跳一尾鲜鱼 清淡可口是鲜贝 鲜甜滋味非虾莫属 低脂减肥圣品——鱿鱼和墨鱼 膏黄肥腴食蟹趣

<<新手入厨>>

章节摘录

插图学习做菜蚂蚁上树材料:粉丝2把,黑木耳1朵,肉馅40克,葱1根,姜2片,蒜2瓣,辣椒1个调味料:盐1/4茶匙,辣豆瓣酱1大匙,高汤1.5杯做法1葱切葱花,姜,蒜,辣椒切碎末状,黑木耳切末,粉丝放入清水中略泡。

- 2 以2大匙油热锅,放入姜,蒜,辣椒末及辣豆瓣酱爆香,加入肉馅和盐同炒至肉变色,再加入粉丝,木耳,高汤同烧。
- 3 待汤汁收干后,撒入葱花拌匀,即可。

<<新手入厨>>

媒体关注与评论

书评各式食材大识别,十八般厨艺轻松学,美味佳肴自己做。

<<新手入厨>>

编辑推荐

煎炒烹炸一书通,各式食材大识别,十八般厨艺轻松学,美味佳肴自己做。对于做菜你是新手吗? 对厨具你一窍不通吗? 想第一次下厨就能做出美味菜肴吗? 请看这本《新手入厨》。

<<新手入厨>>

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