

<<家庭烹饪有问必答>>

图书基本信息

书名：<<家庭烹饪有问必答>>

13位ISBN编号：9787506442008

10位ISBN编号：7506442000

出版时间：2007-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：本社

页数：191

字数：149000

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>

<<家庭烹饪有问必答>>

内容概要

本书列出了烹调中最常遇到的各类问题，包含了几乎所有食材在清洗、泡发、烹饪中的各类技法，也许只是烹调流程的改变，或事先处理食材的小诀窍，都会提升菜肴的美味。

因为从食材的挑选、搭配、腌拌，到火候的控制、时间的掌控，甚至是否盖锅盖，都会影响菜肴制作的成功与否，虽然都是细微之处，但就是这些，导致一道菜是色香味俱全，还是形似而神不似的区别。

书中涵盖了海洋、猪肉、鸡肉、牛羊肉、蔬菜、豆制品、蛋类及汤品、厨房技巧等篇章，凭着对食材属性的正确认识，精确的火候控制，加上各种实用的妙招，来解说每道菜所需要的处理技巧有何不同，如何将菜肴快速炒熟又能保持原汁原味，什么火候才能将食材的香味和营养最大程度地发挥出来……希望与读者分享所有的做菜心得，并从中学到正确的烹调方法，一步一步学到成功的做菜秘诀！

<<家庭烹饪有问必答>>

书籍目录

第一篇 海鲜类 煎鱼时如何避免鱼皮粘锅？

红烧鱼 带鱼如何去除腥味？

煎带鱼 味噌鱼怎样避免煎得焦黑？

煎味噌鱼 糖醋鱼如何做鱼肉才不会散掉？

松子黄鱼 蒸鱼时如何保持鱼肉鲜嫩？

清蒸鲳鱼 鳕鱼如何炸得外酥里嫩？

酥炸鳕鱼 鱼片如何炒才不会散开来？

碧绿鱼片 鱼汤如何煮得汤鲜味美而无鱼腥味？

萝卜鲈鱼汤 小鱼豆干要怎么做才会又香又脆？

豉椒鱼干豆丁 虾仁炒蛋如何炒得虾脆蛋滑？

虾仁炒蛋 虾球如何炸得香酥有弹性？

凤梨虾球 盐酥虾如何炒得酥脆入味？

盐酥虾 牡蛎油炸时如何避免肉质收缩？

炸牡蛎酥 贝类吐沙如何加快其速度？

凉拌蚬子 蛤蜊肉如何避免肉质过老或收缩？

生炒蛤蜊 鱿鱼如何炒得入味？

客家小炒 海蜇皮如何处理才会又脆又爽口？

凉拌海蜇皮

第二篇 猪肉类 五花肉如何卤得软嫩？

香菇卤肉 炆肉如何做才筋道可口？

炆肉 肉丝如何炒得滑嫩入味？

京酱肉丝 白切肉如何煮得熟嫩适中？

蒜泥白肉 猪排如何炸出外酥里嫩的口感？

炸猪排 肉排要如何煎才不会粘锅？

煎猪排 糖醋排骨要如何做才酥脆好吃？

糖醋排骨 排骨怎样判断是否烤熟？

橙汁烤肋排 粉蒸肉如何蒸才会滑嫩多汁？

粉蒸肉 肉馅蒸时如何避免粘住蒸盘？

荫瓜仔肉 蚂蚁上树如何避免粉丝糊烂？

蚂蚁上树 肉丸子如何避免散裂无弹性？

红烧狮子头 猪蹄如何卤得滑嫩不腻？

红烧猪蹄 第三篇 鸡肉类 第四篇 牛、羊肉类 第五篇 蔬菜类 第六篇 豆制品、蛋类 第七篇 主食类 第八篇 汤品类 第九篇 技法类索引

<<家庭烹饪有问必答>>

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>