

<<好菜一点通>>

图书基本信息

书名：<<好菜一点通>>

13位ISBN编号：9787538426830

10位ISBN编号：7538426833

出版时间：2003-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：彭廷云

页数：143

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>

## <<好菜一点通>>

### 内容概要

人说：“江湖一点诀，讲破了就无价值”！

做菜也是一样，往往只要抓住一点小小诀窍，一样的炒青菜、红烧肉，就硬是有不一样的美味。

这一次，就让我们打开做菜的神秘小盒，找出一道道煮夫煮妇们早已驾轻就熟的家常好菜，细细解析为什么这些好菜的美味总是差那么一点？

究竟差在哪一点？

又当如何解除美味危机？

您可以这样使用本书：1、先选定您想知道的、常见的做菜难题，找到解答那一页。

2、再依据书上的图文解说，一步步做好烹调或烹调时不可省的动作；3、您可参照书中所示范例实际练一次，现学现记，较能立即熟记、掌握要诀。

4、也可将所熟知的一定要诀应用在想做的另一道食材相似的好菜上，这也是一种掌握要诀的方法。

## &lt;&lt;好菜一点通&gt;&gt;

## 书籍目录

料理小辞典 第1章 料理一手好海鲜 鱼的料理 鱼的无腥清蒸法 清蒸红石斑 鱼的无腥红烧法 红烧黄鱼 鱼汤的无腥煮法 葱姜鲫鱼汤 如何煎鱼不破皮？  
茄汁鲳鱼 花枝的料理 花枝的美美卷花法 凉拌花枝 如何避免煮出水水的鱿鱼？  
蒜味鱿鱼圈 虾的料理 虾的美味料理法 干烧芦虾 如何炒出软中带脆的虾仁？  
清炒虾仁 蟹的料理 生蟹该如何活杀？  
葱姜炒蟹 贝的料理 如何让蛤蜊快速吐沙？  
上汤蛤蜊 海蜇的料理 如何料理出清爽利落的海蜇皮？  
凉拌海蜇皮 第2章 料理一手好肉 肉丁的料理 鸡丁怎么炒入味？  
白果鸡丁 肉丝的料理 嫩嫩的牛肉丝怎么炒？  
甜椒牛肉丝 绞肉的料理 鲜美多汁有嚼感的肉丸怎么做？  
蒸美味丸子 鲜味肉丸汤 排骨的料理 外表酥脆、入口不腻的排骨怎么炸？  
香炸猪排 肉块的料理 好吃的牛肉怎么卤？  
卤香牛腱 蹄膀的料理 如何烧出漂亮又不腻口的蹄膀 .....第3章 料理一手好蔬菜第4章 料理一手好素食

#### 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>