

<<厨房窍门2000例>>

图书基本信息

书名：<<厨房窍门2000例>>

13位ISBN编号：9787538439199

10位ISBN编号：7538439196

出版时间：2009-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：汉竹

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>

<<厨房窍门2000例>>

内容概要

无论是挑选食材，加工烹饪，还是保鲜储存，打扫整理……厨房里遇到的大小麻烦，本书都能帮你轻松搞定。

运用书中这些实用、简单的窍门，你可以采购到高性价比的新鲜食材，用简便的方法处理复杂的原料，在最短的时间内做美味的佳肴，还能轻轻松松让厨房变得干净又整洁。

这些充满了智慧与创意的小窍门，让厨房中的琐琐碎碎变得妙趣横生、精彩纷呈。

<<厨房窍门2000例>>

书籍目录

Part 1 厨房“煮”义窍门多 明明白白选好食材 选粮食的窍门 3招选好大米 染色小米
 遇水现形 黑米巧分真假 选豆类越沉越好 面粉手感过于光滑也不好 玉米老嫩掐出来
 选蔬菜的窍门 竹笋品质4招辨 一看二握选山药 选圆白菜看头型 选芹菜分种类
 化肥豆芽先闻再看 选胡萝卜“心”要小 好香菇3招选 好苦瓜看皱纹 鲜嫩的青笋看笋茎
 2招选优质腐竹 丝瓜选购有窍门 选莲藕听声音 好菜花冠要齐 3招辨别真假木耳
 选冬瓜要有霜 西红柿顶“尖儿”不能选 选肉的窍门 鲜猪肉3招选 识别羊肉老嫩
 看颜色 选牛肉先看再按 3招鉴别注水鸭 买白条鸡看“刀口”和“眼睛”
 选购新鲜内脏有窍门 选水产品的窍门 挑鲜鱼翻鱼鳃 “五看”选肥蟹 挑
 牡蛎看颜色 选海蜇“片”越大越好 鲜河虾这样选 好虾皮用手抓抓看 选购其他食
 品的窍门 选咸鸭蛋看一看、摇一摇 好核桃看壳色 选肉松看成分 选红枣看枣蒂
 选水果的窍门 放心安全保新鲜 储存粮食的窍门 大米防虫3招 塑料袋装面粉不易
 生虫 巧存红薯 白酒、大蒜防豆类生虫 怎样长时间保存花生 储存蔬菜的窍门
 韭菜保鲜让白菜帮忙 储存大葱怕动不怕冻 储存鲜藕用水泡 苹果保鲜土豆 竹笋涂
 盐可保鲜 蘑菇保鲜用盐水泡 残叶留住大白菜水分 保存西红柿1个月的窍门 怎样防
 止萝卜糠心 萝卜帮香菜保持新鲜 保鲜芹菜有2招 保存鲜姜2招 保存豆腐盐水泡
 洋葱巧存不发芽 湿纸巾保鲜生菜法 板栗冷藏更持久 水焯菜花保鲜久 其他储存
 窍门 亚热带水果不要长期放冰箱 长期存放花生油的窍门 保存红枣用盐大法 保存
 月饼莫密封 剩菜用密封盒盛防串味 保鲜啤酒不宜长期放冰箱 番茄酱蒸一下不变质
 保存瓶装白酒的方法 保存糖的窍门 储存肉、蛋、海鲜、水果笔的窍门 简简单单做出美味
 做美味主食的窍门 3招煮出香米饭 陈米也能煮香 蒸面食抹油省去屉布 怎样炸
 馒头片好吃又省油 煮饺子加葱段更鲜美 米酒解开面条团 做炒面火候是关键。
 煮出汤清面软的面条 让生煎包口感更筋道 红薯怎么煮更甘甜 饺子用温水浸不粘
 连 巧煮元宵不粘连 快速蒸馒头用醋和面 碱大的馒头用醋美白 和面怎样才不粘面
 盆 蒸糖包糖馅不外溢 巧炸春卷不流汁 冷冻水饺新吃法 炒菜的窍门 炒丝瓜加
 白醋不变色 豆角除毒素3大法 苦瓜苦味儿巧去除 怎样烧茄子好吃又省油 炸鱼、虾
 加盐防面糊结块 炸排骨外酥里嫩有诀窍 做豆腐不碎的窍门 白酒防止油炸花生米回
 潮 凉拌菜要最后放盐 胡萝卜炒着吃才营养 炒豆芽不熟透有害健康 去除菠菜
 涩味儿用水烫 怎么做山药脆爽不黏稠 做香椿要用水烫 如何让鸡丝更入味 2
 招去除羊肉膻味儿 浇热水可降低肉中胆固醇 煮骨头防止骨髓流失 煮汤不可先加盐
 炖肉要先炒才会香嫩 猪肚怎么做易咬又好吃 巧除鸡爪腥味儿 做咖喱牛肉加
 椰奶 做“下水”放蒜营养高 火腿太成用牛奶泡 怎样做猪蹄滑嫩不腻 3招去
 除猪肝腥味儿 做腰花剔除白筋没腥味 老鸡、老鸭变嫩用醋泡 减轻咸肉的咸味儿用
 盐水 做鸭肉如何去腥 小龙虾熟透才能吃 夏天的鳝鱼最滋补 炒出松软的腊肉
 怎样炒虾仁又大又鲜脆 怎样炖牛肉熟得快 做狮子头弹性、筋道有窍门 烹制
 海参切勿加醋 焖煮鸡爪有要点 2招炖鸭子省时又美味 油炸食物有技巧 用盐
 来去除带鱼的腥味 快炒鱿鱼的窍门 煮肉时加水的门道 防止烤肉焦硬的窍门
 2招巧去肥肉腻味 贝类去除泥沙法 海蜇爽脆冷热法 2招让鱼煮得松软可口
 做鳝鱼用蒜去腥气 用筷子判断油炸面糊的浓稠 烧鱼入味儿有窍门 2招让鱼炸得更
 香 加调料让回锅鱼再现鲜美 做鱼丸加白糖易成形 3招让鱼汤呈奶白色 2招使
 海带快速变软 松花蛋要配姜醋汁 炒鸡蛋加水更美味 炸过鱼的油除腥味有办法
 提升芋头味道用柠檬汁 煲汤、煮粥的窍门 如何把汤做浓稠 海带煮汤快速变软的窍门
 做豆腐汤有技巧 做蛋花汤如何避免蛋花粘成一块 煲出没腥味儿的鱼汤 炖出香
 浓鸡汤有要点 想要粥黏稠水开后放米 熬豆粥怎样省时省火 调味品使用窍门多
 炒菜、做汤盐放多了能补救 小姜块大用途 熬粥不要放碱 炸过花椒再炒菜更好吃
 剁蒜撒盐不粘刀 用酱油有窍门 煮玉米加小苏打才够营养 过期鲜奶变身美味调料

<<厨房窍门2000例>>

白酒在烹调中的妙用 葡萄酒的妙用 使用味精要正确 拌海蜇不要早放醋 多功能的白糖 炒菜加调料讲顺序 勾芡有门道 巧去芥末的辣味 自制美味腌菜小窍门 快速腌制酸白菜 久存不腐的腌辣椒 酸甜爽口的糖醋蒜 碧绿可口的腊八蒜 酱香浓郁的酱蒜薹 色彩鲜亮的四川泡菜 开胃的酸辣黄瓜 鲜辣海带片 酸甜辛辣的芥末墩 香甜脆爽的橙蜜藕 异域风味的韩国辣白菜 麻辣雪里红 酸辣樱桃萝卜 小白菜 泡菜 营养搭配有宜忌 轻轻松松加工食材 洗菜有窍门 淀粉洗木耳不留沙 彻底洗掉蔬菜上的农药 洗菜花、西兰花用盐水帮忙 洗蘑菇“搅”出沙子 巧洗猪肠不留味儿 清洗猪肚有妙招 切与去皮的窍门 肉丝切得好才好吃 切芋头不再手痒 切洋葱不再“哭” 切辣椒辣手怎么办 土豆去皮用水煮 巧去山药皮不手痒 快速剥去莲子皮 巧剥蚕豆皮 省力地擦去藕皮 胡萝卜去皮先水煮 生菜手撕不要切 切竹笋看部位 怎样加工贝类更干净 去鱼鳞先抹醋 变换刀法切熟肉更整齐 这样切菜能保持维生素 掌握时间切猪肝 冷藏肉更好切 热水泡刀剃肉不粘刀 其他常用窍门 鱼胆弄破可补救 煮鸡蛋不破3步法 防止调料受潮 米醋做出蟹味儿咸鸭蛋 老牛肉变嫩的窍门 土豆受冻怎么吃 面包解开砂糖硬块 干核桃变鲜嫩 怎样切面包不会碎 蜂蜜结晶可融化 切松花蛋不用刀 干货泡发的窍门Part2 打扫整理有窍门 省时常力的清洁 餐具与厨具的清洁窍门 餐具有腥味芥末一洗净 用醋洗旧铝器光亮如新 2招清洗玻璃器皿 巧洗塑料餐具 粘上油的玻璃杯用盐洗 胡萝卜头擦锅盖 瓶内油污3招去 巧除炒锅焦垢 除砧板异味2招 让银质餐具恢复光亮 菜刀有异味生姜除 肥皂防锅底变黑 食盐去除残留蛋迹 铁锅异味2招除 轻松除茶锈 厨房用具巧消毒 粗盐洗掉咖啡壶沉淀物 烤网除油垢用铝箔 清洁微波炉要温和 2招去除微波炉异味儿 2招消除壶中的水垢 蛋壳清洗果汁机 小苏打除去瓶瓶罐罐的油污 土豆皮去 除保温杯的污垢 发黑铝锅美白用番茄 面汤轻松除油污 盐洗木砧板焕然一新 保鲜盒的异味酒来除 巧除烤箱油味儿 醋洗电饭煲内锅 巧除炉具开关油垢 给抽油烟机涂防油层 给储油盒贴上防油膜 牙膏清洁电磁炉更温柔 厨房环境清洁窍门 清洁冰箱3要素 面糊刷去纱窗油腻 面粉擦去地板油渍 面糊除油法 用牙膏清洁 瓷砖缝隙 剩啤酒清洗煤气灶 面粉擦洗水龙头 旧毛衣擦炉具省去清洁剂 废油除油污效果好 用盐清洗水池油污 洗涤剂护墙一抹净 清洗砧菜板用牙刷 冰箱除味儿4招 冰箱快速除霜法 清洁洗碗槽有妙招 橘皮煮汁擦碗柜 防止下水管油垢堆积 旧丝袜过滤下水口 牙签清理燃气灶灶头 塑料瓶疏通堵塞水池 热醋擦玻璃去油腻 厨房除湿气有窍门 3招巧除厨房异味儿 驱赶蟑螂3法 灶台清洁因材制宜 其他碗底做“磨刀石” 铝箔纸让剪刀越剪越锋利 如何防止砂锅爆裂 正确使用电磁炉 冰箱省电摆放有讲究 如何展开弯曲的塑料砧板 菜板的使用和保养 微波炉的其他妙用 微波炉加热有讲究 陶瓷餐具巧去铅毒 防止玻璃器皿炸裂的窍门 厨房用具保养窍门 方便高效的整理 打造实用橱柜 灶台下面方便拿取是关键 水槽下空间的充分利用 碗柜里的天地方便又整洁 方寸之间创意无限 抽屉里放隔板井然有序 满满的冰箱理不乱 犄角旮旯巧利用 其他厨房收纳窍门附录 这些与美味有关的健康小窍门你知道吗？

<<厨房窍门2000例>>

章节摘录

插图：

<<厨房窍门2000例>>

编辑推荐

无论是挑选食材，加工烹饪，还是保鲜储存，打扫整理……厨房里遇到的大小麻烦，《厨房窍门2000例》帮你一一搞定。

生活中来的实用窍门，快乐生活一点通的金钥匙。

<<厨房窍门2000例>>

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>