

# 《新手学下厨》

## 图书基本信息

书名：《新手学下厨》

13位ISBN编号：9787543650701

10位ISBN编号：7543650703

出版时间：2011-1

出版社：青岛出版社

作者：吕哲维

页数：144

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《新手学下厨》

## 内容概要

吕哲维编著的《新手学下厨》列出了最常见的蛋类、豆制品、海鲜、蔬菜、肉类和主食食材，并将最常用的刀法、调味、烹调手法一一加以剖析，点出其中诀窍，避免一般人做菜时容易犯的错误。对于厨房新手而言，《新手学下厨》是入门的最佳工具书；而对常做菜但却不得窍门的读者而言，本书能提供做好菜的诀窍，让您轻轻松松做好菜。

# 《新手学下厨》

## 书籍目录

美味速成，菜色加分，幸福上桌！ 下厨前要学会的常识&mdash;&mdash;调味与用油的20个常见问题&mdash;&mdash;加工食材的常用刀法&mdash;&mdash;下锅前要知道的烹饪术语Chapter 1 烹调蛋、豆制品的技巧 蛋 水煮蛋 荷包蛋 鲜虾茶碗蒸 豆腐 香煎豆腐 黄金炸豆腐 卤豆腐 红豆 红豆汤Chapter 2 烹调海鲜类的技巧 鱼 干煎肉鲫鱼 香柠鳕鱼 成冬瓜树子蒸鱼 干烧鱼头 鲜鱼清汤 时蔬炒鱼片 椒盐鱼块 鱼干花生 虾 绍兴醉虾 蒜香烧虾 茶香虾仁 蒜辣凤尾虾球 糖醋虾球 蟹 姜醋花蟹 宫保蟹腿肉 贝类 鲍鱼沙拉 荫豉牡蛎 头足类 五味鱿鱼 客家小炒Chapter 3 烹调蔬菜类的技巧 结球叶菜类 白菜卤 樱花虾炒卷心菜 家常泡菜 绿色叶菜 炒空心菜 苋菜鮑鱼羹 麻油川七 根茎类 淮杞煲排骨 咖喱烧洋芋 凉拌双笋 瓜果类 小鱼干炒苦瓜 丝瓜蛤蜊 凉拌茄子 菇类 三杯杏鲍菇 蜜汁素鳝Chapter 4 烹调肉类的技巧 梅花肉、里脊肉、排骨 蓝带猪排 鱼香肉丝 蒜泥白肉 滑蛋肉片 菠萝肉丁 红烧排骨 粉蒸排骨 内脏 葱串大肠 麻辣腰花 绞肉 蒸老虎丸子 飘香肉臊 鸡肉 鸡丝四季豆 干煎凤片 酱爆鸡丁 葱油淋鸡 橙汁鸡翅 下水汤 牛、羊肉 芥兰牛肉 啤酒炖牛肉 香芹炒毛肚 水梨羊肉汤Chapter 5 烹调主食的技巧 米 虾仁炒饭 广东粥 虱目鱼粥 面 肉丝炒面 担仔面 米粉、冬粉 素料炒米粉 双鲜冬粉 水饺 水饺 汤圆 咸汤圆

# 《新手学下厨》

## 编辑推荐

调味用油20问，煎炒蒸煮炸烧技巧，肉类海鲜禽蛋果蔬烹调入门、美味菜品、可口主食。 用爱做好菜，用心烹佳肴。

## 《新手学下厨》

### 精彩短评

- 1、卢图借 1306看完 <http://book.douban.com/review/7647507/>
- 2、共通的基础。比菜谱实用
- 3、套书中的一本，整体感觉不错。

## 《新手学下厨》

### 精彩书评

1、很薄一本，算是我的烹饪启蒙书。曾幻想能把书里的菜都做一遍，可惜毕竟不是专业厨子。不是单纯的菜谱，而是教了很多做菜的道道，循序渐进，算是打底子的烹饪书。美中不足作者是台湾人，所以有些调味料跟大陆还是有些不同。151103下1306

# 《新手学下厨》

## 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:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)