

学生烹饪入门



[学生烹饪入门_下载链接1](#)

著者:蔡美杏

出版者:浙江科学技术出版社

出版时间:2003-2-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787534118418

家庭美食DIY。

本书是针对全无烹饪经验的年轻读者所设计的，内容共分成14堂课，从面、饭、汤、面点到日本料理，从煎、煮、炒、炸等7种烹调方法示范到数十道简易快餐的制作，都是既家常又简单好学的内容。此外，书中还教你怎样买菜、处理材料，告诉你厨房器具的清洁保养和厨房安全的注意事项，以及全家人共餐的基本礼仪，希望初入厨房的大小读者皆能轻松入门，不致手忙脚乱。

作者介绍:

目录: 一 烹饪入门三件事
二 教你烹饪要诀
三 烹饪工具介绍

四 烹饪器具的清洁保养

第1课 饭

第2课 面

第3课 面点

第4课 点心

第5课 意大利面

第6课 三明治

第7课 日本料理

第8课 炒

第9课 煎

第10课 炸

第11课 烧

第12课 蒸

第13课 拌

第14课 煮

• • • • • (收起)

[学生烹饪入门_下载链接1](#)

标签

食谱

菜谱

生活类

烹饪

评论

食谱不错就是太少，前面对于各种食材的烹饪要点很受用，原来鸡胸肉还用盐而非酱油调味，味道会发酸。味增鱼是在我的做法上加糖，味增5米酒2。台湾人写的，怪不得看到了几次雪平锅，哈兴奋。

[学生烹饪入门_下载链接1](#)

书评

[学生烹饪入门_下载链接1](#)