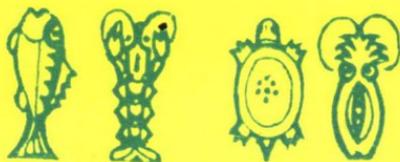


CHU
FANG
LI
DE
XUI
WEN



齐力 编著

中国商业出版社

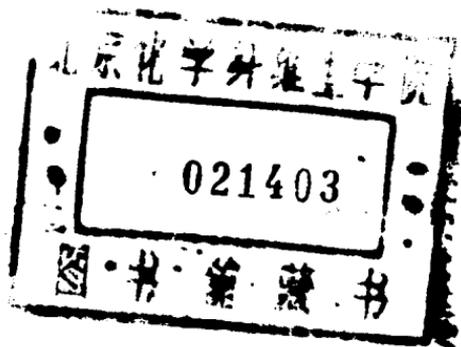


厨房里的学问



厨房里的学问

齐力 编 著



00159186

厨房里的学问

齐力 编著

中国商业出版社出版发行

新华书店总店科技发行所经销

长虹印刷厂排版

京安印刷厂印刷

787×1092毫米32开 7.125印张 155千字

1988年12月第1版 1988年12月北京第1次印刷

印数：1—20,000册 定价：2.20元

ISBN7-5044-0207-9/TS·31

前 言

小小厨房，学问不少。一个家庭主妇要想让全家人吃得好，吃得有营养、讲卫生，必须懂得多方面的知识和技能。否则，良好的愿望就难以实现。

有的朋友可能说，有那样严重吗，不就是柴米油盐酱醋茶吗？是的，您没说错，厨房中的学问就是这七件事。但正是这七件事中，却包括着从原料选购到加工、烹调、保管以致营养、卫生保健等一系列知识和技能。其中有的您可能熟悉，有的则可能不熟悉，甚至压根儿不了解。

就拿原料选购来说，如果您打算买菜，那您是否留意了菜分青、黄、白三种颜色呢？颜色不同，营养也有高低之分。如果只拣价钱贵的买，就可能花了冤枉钱。原料买回来了，怎样烹调才能保持营养成分不受损失而又能色香味形俱佳呢？这只靠菜谱是不行的，还要懂点烹调知识。又比如，您可能懂得防止“病从口入”的重要。但病是怎样从口入的，又怎样才能厨房中筑起一道屏障免受其害呢？要不懂得点卫生保健知识，防止病从口入就无从做起。您可能懂得吃得好，身体不一定好的道理，但您每天各种营养物质需要多少，主、副食怎样搭配才能做到膳食平衡呢？这只能去从膳食营养知识中找答案。“天有不测风云，人有旦夕祸福”。如果家中有谁偶尔身体欠佳，您可能为此寝食不安，到处求医问药，却没有到想在饮食上调整一下。

说到这，您可能已改变了原来的看法了吧。事实上，在人们生活日益讲究的情况下，广大家庭主妇，首先是那些从前“在家靠父母，在厂吃食堂”，现在分出另立炉灶的新婚夫妻迫切需要掌握一套完整、系统的知识和技能，同时是农村一些富裕起来的家庭，也不再满足于“庄稼汉解馋，辣椒加盐”的水平，也正在讲营养，讲卫生上做文章。就是城镇中原来那些称职的主妇，也感到从母辈学来的知识不能适应全家的要求了，也希望补充和提高。

为此，我们编写了《厨房里的学问》一书。这本书知识系统，内容完整，包括了厨房中应用知识三百多条。有了这本书，在厨房中遇到的一系列问题，就能迎刃而解了。急用时，它可以做为您的顾问；闲暇时，可做为科普读物，增长知识，增添乐趣。不仅适宜于城市，农村广大家庭使用，对于学校、机关、团体的炊管人员以及饭店、饮食摊点的从业人员，也是较好的读物。

本书在编写过程中，参阅了报刊上发表的一些资料，谨表感谢。

编者

一九八六年九月

目 录

原料选购知识

- 怎样鉴别家畜肉的质量····· (3)
- 怎样识别瘟猪肉····· (3)
- 怎样鉴别家畜内脏质量····· (4)
- 怎样根据烹调需要选购猪肉····· (4)
- 怎样根据烹调需要选购牛肉····· (6)
- 怎样根据烹调需要选购羊肉····· (6)
- 怎样选购无病活鸡····· (7)
- 怎样鉴别禽肉质量····· (7)
- 怎样识别鸡老嫩····· (8)
- 怎样选购鲜鱼····· (8)
- 怎样识别有毒鱼····· (9)
- 红皮蛋与白皮蛋哪种营养好····· (10)
- 怎样选购鲜蛋····· (10)
- 怎样选购松花蛋····· (11)
- 为什么不要买过期奶粉····· (11)
- 怎样选购西瓜····· (12)
- 白酒有哪些香型····· (12)
- 怎样看酒花定度数····· (13)
- 怎样鉴别电冰箱质量····· (13)

初加工整理知识

怎样切菜才减少维生素损失·····	(17)
芹菜叶能吃吗·····	(17)
怎样切洋葱不流泪·····	(18)
怎样泡发海带·····	(18)
怎样发好海参·····	(19)
怎样泡发鱼肚·····	(20)
怎样泡发鱿鱼干·····	(20)
怎样发好玉兰片·····	(20)
怎样宰鸡杀鸭·····	(21)
宰杀鸡鸭后怎样退毛·····	(22)
怎样调好饺子馅·····	(22)
绞肉比切肉味道好吗·····	(23)
怎样煮鸡蛋不破·····	(24)

食品制作知识

蒸馒头发酵方法有几种·····	(27)
怎样培养面肥·····	(27)
怎样发面·····	(28)
怎样快速发面·····	(29)
蒸馒头碱大了怎么办·····	(29)
怎样淘米减少营养损失·····	(30)
怎样快速熬绿豆汤·····	(31)
饭烧糊了怎么办·····	(31)
煮米饮“夹生”了怎么办·····	(31)
馒头和米饭能不能一锅做·····	(32)
煮牛奶什么时候加糖·····	(32)
牛奶煮糊了怎么办·····	(33)

烧菜如何掌握火候·····	(33)
怎样调味·····	(34)
怎样炒糖色·····	(35)
怎样做糖醋汁·····	(36)
怎样做鱼香汁·····	(36)
怎样使用味精·····	(36)
怎样做拔丝菜·····	(37)
炒菜怎样保护维生素·····	(38)
怎样做腊八粥·····	(39)
怎样做“狗不理”包子·····	(39)
怎样做沈阳“老边”饺子·····	(40)
怎样做山西刀削面·····	(40)
怎样做伊府面·····	(41)
怎样做台湾风味凉面·····	(41)
怎样做山东高庄馍馍·····	(42)
怎样做四川肉汤圆·····	(42)
怎样做无锡肉骨头·····	(43)
家庭怎样做羊肉串·····	(43)
怎样自制醉蟹·····	(44)
怎样自制猪肉脯·····	(44)
怎样熏制腊肉·····	(45)
怎样用红糖熏肉·····	(45)
家庭怎样涮羊肉·····	(46)
怎样腌制风味蒜·····	(47)
怎样做西红柿酱·····	(48)
怎样做苹果酱·····	(48)

怎样生豆芽·····	(49)
怎样做腐竹·····	(49)
怎样做豆豉·····	(50)
怎样做泡豆腐·····	(50)
怎样做豆腐乳·····	(51)
怎样做泡菜·····	(51)
怎样腌鸡蛋·····	(52)
怎样做松花蛋·····	(53)
怎样做五香茶叶蛋·····	(54)
怎样制作醉蛋·····	(54)
怎样自制酸奶·····	(55)
怎样做凉粉·····	(55)
怎样酿制米酒·····	(56)
怎样炒花生米·····	(57)
怎样制作风味瓜子·····	(57)
怎样自制乳酪·····	(59)
怎样调制鸡尾酒·····	(59)
怎样做沙拉·····	(60)

贮藏保管知识

怎样防止黄曲霉素污染米面·····	(65)
怎样防止绿豆生虫·····	(65)
怎样防止大米发霉生虫·····	(66)
怎样防止大豆走油·····	(67)
怎样保管红薯·····	(67)
怎样贮存好大白菜·····	(68)
怎样处理冻白菜·····	(69)

怎样贮藏苹果·····	(69)
苹果受了冻怎么办·····	(70)
怎样存放板栗·····	(71)
柑桔怎样保鲜·····	(71)
怎样使生水果变熟·····	(72)
怎样使柿子“脱涩”·····	(72)
怎样保管红枣·····	(73)
怎样保管花生米·····	(73)
怎样防止酱油和醋生膜·····	(74)
怎样存放茶叶·····	(74)

营养保健知识

为什么不宜常吃烫食物·····	(79)
为什么长期饱食会影响寿命·····	(79)
煤气炉上为何不能烤食物·····	(80)
家庭食品污染有哪些渠道·····	(80)
吃罐头食品要注意什么·····	(81)
饱餐后为什么不宜喝汽水·····	(81)
吃水果是否需要削皮·····	(82)
发芽变绿的土豆能吃吗·····	(82)
生吃鸡蛋有哪些害处·····	(83)
为什么炒菜时油锅不宜烧得太旺·····	(84)
柿子为什么不宜多吃·····	(84)
菜板为什么要勤烫勤洗·····	(85)
为什么炒菜锅要及时刷洗·····	(85)
为什么熏烤食物宜少吃·····	(86)
烧焦的食物为什么不宜吃·····	(87)

哪些开水不能喝.....	(88)
水垢对人体有什么危害.....	(88)
喝茶对身体有什么好处.....	(89)
过量饮茶有害吗.....	(90)
怎样沏茶味醇香.....	(91)
喝隔夜茶会致癌吗.....	(92)
咖啡为什么不宜多喝.....	(92)
多喝啤酒有益吗.....	(93)
每天膳食中三大营养素怎样搭配.....	(94)
膳食中主副食各用多少.....	(95)
为什么饮食要保持酸碱平衡.....	(96)
晚餐为什么宜清淡少食.....	(98)
怎样合理食用蛋白质食物.....	(99)
十种最好和最差的食品是什么.....	(100)
常吃些粗杂粮有什么好处.....	(101)
常喝小米粥有什么好处.....	(102)
为什么说红薯是好食品.....	(103)
怎样保护米面的营养物质.....	(103)
牛奶豆浆的营养谁优.....	(104)
菠菜能与豆腐同煮吗.....	(106)
每日吃多少盐合适.....	(106)
为什么要常吃蔬菜.....	(107)
怎样搭配肉食蔬菜食用比例.....	(108)
多纤维饮食有什么好处.....	(109)
土豆为什么是十全十美的食品.....	(110)
常吃胡萝卜有什么好处.....	(111)

为什么说苦瓜味苦“心”不苦.....	(112)
缺铁为什么要多吃叶绿素.....	(112)
适当吃点辣椒有什么好处.....	(113)
常吃豆芽菜有什么好处.....	(113)
水萝卜能代替水果吗.....	(114)
为什么说西瓜是夏季瓜果之王.....	(115)
海味不宜与哪些水果同食.....	(116)
水果能代替蔬菜吗.....	(116)
果子露能代替水果汁吗.....	(118)
这样饮水有害吗.....	(118)
凉水比热水解渴吗.....	(119)
肉皮没有营养价值吗.....	(120)
肉和汤哪个营养好.....	(121)
为什么说常吃鱼身体好.....	(121)
鱼卵和肝脏能吃吗.....	(122)
活鱼什么时间吃营养好.....	(124)
海带为什么是好菜.....	(125)
一个鸡蛋有多少营养.....	(126)
每人每月吃几个鸡蛋合适.....	(127)
怎样吃鸡蛋好.....	(127)
吃皮蛋为什么要加姜醋汁.....	(128)
全脂奶粉营养价值低于牛奶吗.....	(128)
为什么不宜用牛奶加米汤喂婴儿.....	(129)
为什么有人喝牛奶腹中会胀气.....	(129)
麦乳精是高级营养品吗.....	(130)
怎样食用营养补品.....	(131)

为什么不能空腹喝牛奶·····	(132)
如何去掉鲜牛奶中的脂肪·····	(132)
为什么说蜂蜜是百花之精·····	(133)
新婚夫妻怎样食补·····	(133)
孕妇的膳食怎样安排·····	(135)
产后怎样加强营养·····	(136)
老年人的饮食原则是什么·····	(137)
老年人为什么不宜多吃油条·····	(139)
老年人为什么要注意饮水·····	(139)
老年人为什么应节制甜食·····	(140)
中小學生为什么要吃早餐·····	(141)
儿童为什么容易缺钙·····	(142)
吸烟的人应多吃些什么·····	(142)
乘飞机饮食“三忌”是什么·····	(143)

饮食治疗知识

哪几种食物含营养素最高·····	(147)
病人应忌哪些食物·····	(147)
哪些食物能治疗老年人便秘·····	(148)
怎样防止婴儿便秘·····	(149)
婴儿腹泻吃些什么食物治疗·····	(150)
小儿误吞了异物怎么办·····	(150)
患炎症儿童吃些什么食物·····	(151)
小儿缺铁吃些什么食物·····	(152)
妊娠呕吐的食疗方法是什么·····	(153)
妊娠水肿的食疗方法是什么·····	(153)
白带异常如何食疗·····	(154)

妇女更年期的饮食怎样调理·····	(155)
妇女更年期症候食疗方法是什么·····	(155)
常看电视宜吃什么食物·····	(156)
白发脱发的食疗方法是什么·····	(156)
血脂高宜吃哪些食物·····	(157)
高血压病人的饮食原则是什么·····	(158)
冠心病饮食疗法有哪些·····	(159)
糖尿病的饮食怎样安排·····	(160)
糖尿病的饮食疗法有哪些·····	(161)
肝炎病人的饮食应注意什么·····	(161)
从饮食习惯上怎样预防胆结石·····	(162)
防止感冒有哪些饮食疗法·····	(163)
急慢性气管炎适合哪些饮食·····	(164)
胃溃疡病人的饮食怎样安排·····	(164)
急性肾炎的饮食治疗方法如何·····	(165)
神经衰弱的食物疗法有哪些·····	(167)
阳萎早泄怎样用饮食治疗·····	(167)
为什么吃面包能治疗失眠·····	(168)
癌症患者的饮食怎样安排·····	(168)
哪些食品具有抗癌作用·····	(170)
在饮食中怎样防癌·····	(170)
梨的药用价值怎样·····	(170)
苹果的药用价值怎样·····	(171)
香蕉的药用价值怎样·····	(171)
为什么说桔子的全身都是宝·····	(171)
柿子的药用价值怎样·····	(172)

西红柿的药用价值如何·····	(173)
洋葱的药用价值如何·····	(174)
大葱怎样药用·····	(174)
生姜怎样药用·····	(175)
大蒜的药用价值如何·····	(175)
夏季常见蔬菜、瓜类的药用价值如何·····	(176)
枣怎样做药用·····	(177)
核桃怎样药用·····	(177)
花生米有什么药用价值·····	(178)
枸杞的食疗功用是什么·····	(178)
黑芝麻怎样药用·····	(179)
绿豆的药用价值怎样·····	(180)
豆腐的药用价值怎样·····	(180)
鲤鱼的药用价值怎样·····	(181)
动物内脏的药用价值如何·····	(181)
醋怎样药用·····	(182)
食盐有哪些药用价值·····	(184)

厨具使用知识

怎样防止厨房污染·····	(187)
什么样的火焰温度最高·····	(188)
怎样安全使用液化石油气·····	(189)
煤气罐漏气怎么办·····	(189)
怎样合理使用电冰箱·····	(190)
电冰箱是食物的保险柜吗·····	(191)
怎样使用电烤箱·····	(192)
怎样使用电饭锅·····	(193)

怎样安全使用压力锅·····	(194)
怎样巧用压力锅·····	(196)
怎样延长压力锅密封圈的寿命·····	(197)
为什么说用铁锅烹调好·····	(197)
怎样使用新铁锅·····	(198)
铁制炊具怎样除锈·····	(199)
怎样延长不锈钢餐具寿命·····	(200)
用沙锅炖的食物为什么格外香·····	(200)
怎样使用沙锅·····	(201)
怎样去掉茶锈·····	(201)
怎样去掉厨具上的油污·····	(202)
怎样使用保养菜刀·····	(202)
怎样清除水垢·····	(203)
油锅着火怎么办·····	(203)
淘米水有哪些妙用·····	(204)
面汤有哪些妙用·····	(204)
残茶有哪些妙用·····	(205)
韭菜有哪些妙用·····	(206)
桔皮有哪些妙用·····	(206)
食盐有哪些妙用·····	(207)
醋有哪些妙用·····	(208)
葡萄酒有哪些妙用·····	(209)
怎样去掉羊肉腥膻味·····	(210)
怎样去掉菜籽油异味·····	(210)
怎样去掉食物上的异味·····	(211)

原料选购知识

