

<<最受欢迎火锅制作大全>>

图书基本信息

书名：<<最受欢迎火锅制作大全>>

13位ISBN编号：9787122081001

10位ISBN编号：7122081001

出版时间：2010-10

出版时间：化学工业出版社

作者：双福，朱太治 著

页数：80

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>

<<最受欢迎火锅制作大全>>

内容概要

火锅店里最热卖的人气火锅、情人节时向往的异国风味火锅，怎样在家中制作？

喜欢吃火锅，但每天总涮那几样，是不是很单调？

各种食材搭配在一起，怎样吃才更健康？

本书将火锅店最受欢迎的人气锅、最新流行美味锅统统收录。

书中除了用精美图片将60余款中式、日式、韩式、欧式、南洋火锅制作方法完全图解外，更有50余种无敌蘸酱、基础高汤的不败秘技，所有菜的材料都是最常见的，在超市、市场可以轻松买到。让您在家中也能轻松做出地道的特色火锅，吃得美味，吃得健康。

<<最受欢迎火锅制作大全>>

书籍目录

Part 1 赞不绝口，好吃火锅制作入门 火锅小史，热腾腾的美味情怀 火锅的五大超级魅力 制作火锅的好用工具 热门盛器 辅助工具 好吃火锅的关键——基础高汤DIY 中式火锅常见汤底 国外火锅人气汤底 让火锅好吃的更多绝招 Part 2 香盈满室，最受欢迎火锅简单制作 最具人气 地方特色火锅 重庆毛肚火锅 北京涮羊肉火锅 安徽鸡片雪菜火锅 淮扬蛋卷粉肉火锅 澳门金汤豆捞 港式豆捞 北京涮肚火锅 四川鸳鸯火锅 东北酸菜白肉火锅 东北涮羊肉火锅 江南鲈鱼菊花火锅 上海青鱼咸肉火锅 湖南毛肚莲子火锅 四川毛血旺火锅 滇味杂菜火锅 四川药膳火锅 东北杂锅 四川水煮鱼火锅 百吃不厌 肉禽滋补火锅 菜花鸡翅火锅 红枣猪肝火锅 鸡肉三鲜火锅 咸肉萝卜火锅 烤鸭粉丝火锅 芥末牛肉火锅 咖喱牛肉火锅 泡菜仔鸡火锅 什锦肉丸火锅 酸菜肥肠火锅 猪肉冬笋火锅 鲜美绝伦 河海鲜火锅 麻辣黑鱼火锅 奶汤什锦海鲜火锅 鲈鱼养颜火锅 东北海鲜火锅 鳕鱼片火锅 泡菜鱼火锅 酸菜海鲜火锅 鲜辣螺肉火锅 香辣鲶鱼火锅 香辣蟹滋补火锅 银鱼什锦火锅 鱼丸火锅 涮鱿鱼养生火锅 流行风尚 异国名品火锅 法式奶酪火锅 日式消暑酸梅火锅 韩式辣泡菜火锅 涮涮锅 泰式辣椰汁火锅 酒香巧克力火锅 日式寿喜烧火锅 日式味噌火锅 创意非凡 其他流行火锅 沙司牛筋火锅 什锦蹄香火锅 水果创意火锅 啤酒鱼火锅 海鲜豆捞火锅 海米白菜火锅 润燥仔鸭火锅 新式番茄养生火锅 仙菇养生火锅 爽滑牛奶火锅 附录：其乐融融，美味火锅健康补 解读火锅的养生功效 吃火锅不上火的窍门 吃火锅的宜忌

<<最受欢迎火锅制作大全>>

章节摘录

出差重庆，客户设宴在火锅店；北京探亲，家人聚会吃的是涮羊肉；情人节，时尚情侣们最爱的新宠首选巧克力火锅；周末好友聚餐，大家还是异口同声选择去吃鸳鸯火锅…… 无论大江南北，火锅都以它千变万化的美味姿态，吸引着人们的味蕾。

有这么多人爱好吃火锅，与吃火锅带来的乐趣大有关系。

林洪就说过，吃火锅有“团取暖之乐”。

的确，三五知己相约，不像参加宴会那样讲究礼仪，毫无拘谨之感，围着火锅边吃边叙谈，真是乐在其中。

特别是家庭火锅，更增添了欢快和睦的气氛。

若是几世同堂，则是一派天伦之乐的景象。

相比于其美味，火锅自古以来的演变，也可谓“食趣盎然”。

关于火锅的起源众说纷纭，但大多数人认为，几千年前就有了“火锅”，我国最早的容器——陶制的鼎就曾做为“火锅”使用。

人们把以肉类为主的食物通通都丢入鼎内，然后在底部生火将食物煮熟，再分食，这也是最早的火锅。

但那时候没有现在所谓的盐等调味料，更没有蘸酱。

体积庞大的鼎不能移动，只能固定在一地方，不方便随时享用。

在西周时代，出现了铜与铁，各种陶器也改良制作成较为小型的器皿，比如“斗”就可放在火盆之中，以炭火温食，这就跟我们现在的砂锅有点相似了。

三国时期魏文帝所提到的“五熟釜”，就是锅中分五格，调和五种不同的味道，也可以同时煮各种不同的食物（类似现在的“多味锅”），和现今的“鸳鸯锅”可说是异曲同工之妙。

南北朝时，铜器所制的各种形状的锅就成了最普遍的器皿。

演变至唐朝，火锅又被称为“暖锅”。

而火锅真正兴旺起来，要算清朝时期了。

当时除民间食用火锅外，从规模、设备、场面来看，以皇室的宫廷火锅最为气派。

相传，乾隆皇帝于嘉庆元年正月在宫中摆“千叟宴”，全席共上火锅1550余个，应邀品尝者达5000余人，成为历史上最大的一次火锅盛宴！

<<最受欢迎火锅制作大全>>

编辑推荐

健康美味火锅料理指导全书，美食专家与一线大厨联袂打造，中式日式韩式欧式南洋……北京四川重庆广东江浙上海东北……最新流行美味火锅最经典畅销人气火锅，健康美味火锅一本全收录，全方位地介绍火锅食材、锅底、蘸料、煮制方法，经典美味全面。

暖烘烘的黄昏，热腾腾的香气，不再只是冬日驱寒的选择。

不再只有火红麻辣的过瘾。

我们可以在任何时刻，任意地点，轻松料理各种食材、各种风味的美味火锅。

这是怎样的一种闲适？

一种无边无际的身心爽朗。

是麻辣还是清汤？

是毛肚还是血旺？

是锅里沸沸扬扬的滚烫，是与您共飧这佳宴的最好时光。

最精美全彩图解，最贴心制作指导，最易学操作步骤，一本科学实用，物超所值的火锅制作必备参考书。

赞不绝口的健康汤底，大排长龙的美味配方简单、省力又聪明的制作厨艺，器具&食材选取&汤底制作&蘸酱制作一应俱全，特别收录“火锅的养生功效解读”、“吃火锅不上火的窍门”、“吃火锅的宜忌”等实用内容，美味火锅料理全方位教本。

一席穿越时空的味蕾盛宴，轻松享受健康火锅的无敌美滋味！

<<最受欢迎火锅制作大全>>

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>