

<<从零开始学煲汤>>

图书基本信息

书名：<<从零开始学煲汤>>

13位ISBN编号：9787122096524

10位ISBN编号：7122096521

出版时间：2011-1

出版时间：化学工业

作者：黄金华

页数：92

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>

<<从零开始学煲汤>>

内容概要

本书分二大部分，第一部分介绍了煲汤的基础技巧，列举实例分步骤讲解家庭煲汤。

第二部分分营养菌汤、美味肉菜汤、清爽素汤、风味炖补和家常滋补羹五大类，为读者介绍了百余种美味易做的家常汤羹。

书中汤品所用的材料、调味料易买，并且详细讲解每一道菜品的制作全过程，参照精美的图片和版式，让您一看就懂、一学就会，是您的厨房好帮手。

本书中的汤菜，不仅讲究色、香、味，而且还注重营养，提倡均衡膳食，为您及全家人奉上营养均衡、健康美味的家常好汤。

<<从零开始学煲汤>>

书籍目录

为家人精心准备一碗好汤 2 不同的汤锅制出不同的汤 2 调出好汤味 3 煮出色味俱佳的好汤 4 怎样做好高汤 分步学煲汤 6 番茄蛋花汤 8 砂锅豆腐鱼头汤 10 鲜虾蛤蜊汤 营养菌汤 12 山楂竹荪汤 12 山药木耳汤 13 奶油蘑菇汤 13 冬菇花生白菜汤 14 海带金针菇汤 14 香菇鱼头汤 15 菜花香菇汤 15 丝瓜香菇汤 16 莲藕竹荪冬菇汤 16 金针菇虾仁汤 17 蘑菇冬瓜番茄汤 17 银耳排骨汤 18 金针云耳鸡汤 19 清汤竹荪 19 香菇红枣汤 20 草菇豆腐汤 20 清炖草菇汤 21 丝瓜竹荪汤 21 双菇竹荪汤 22 莼菜冬笋香菇汤 22 银耳瘦肉润补汤 23 木耳煲猪腱汤 24 冬菇黄豆汤 24 白菜香菇瘦肉汤 美味肉菜汤 25 莲藕猪脊骨汤 26 人参鸡汤 26 竹荪鸽蛋汤 27 冬瓜瘦肉汤 28 山药豆苗羊肉汤 29 白果腐竹猪肚汤 29 苦瓜皮蛋汤 30 苦瓜肉丝汤 30 鸡肉西瓜盅 31 鲫鱼冬瓜汤 31 鲜菊肝片汤 32 清汤鱼丸 32 杞菊地黄羊肾汤 33 西红柿肉片汤 34 苦瓜排骨汤 35 肉片冬瓜汤 35 丝瓜鸡片汤 36 金针菇肉丝汤 36 舒心驻颜老火汤 37 香菇芥菜蛋花汤 38 鲫鱼奶汤 38 口蘑鱼汤 39 酸辣汤 39 黑芝麻猪蹄汤 40 粉丝丸子汤 40 粉丝香菇蛋汤 41 玉米排骨汤 41 金菇肥牛煲 42 牛肉蔬菜汤 42 成都蛋汤 43 青木瓜牛肉汤 44 枸杞牛肉美味汤 45 冬瓜海带排骨汤 45 枸杞羊肉汤 46 萝卜炖羊肉汤 46 红豆排骨汤 47 山药炖牛肉 48 豆腐火锅 49 竹笋清汤炖甲鱼 49 清炖甲鱼 50 余鲜贝 51 清汤裙带菜 51 芙蓉汤 52 芥菜牛肉汤 52 雪梨瘦肉汤 53 南瓜牛肉汤 53 板栗排骨汤 54 鸡蛋豆腐汤 54 芥菜苦瓜猪肉汤 55 菊花枸杞排骨煲 56 红枣花生炖猪蹄 57 猪尾莲子汤 57 黄豆猪手煲 58 猪肝菠菜汤 58 清炖萝卜牛肉汤 59 牛骨汤 59 白菜牛肉汤 60 羊骨汤 60 当归羊肉去寒汤 61 鸡丝汤 清爽素汤 62 腐竹瓜片汤 63 银耳豆腐汤 63 芦笋鲜莲玉米汤 64 薏米海带汤 64 蛋花紫菜汤 65 三丝紫菜汤 66 双萝豆腐汤 67 家常豆腐汤 68 三鲜冬瓜汤 68 胡萝卜土豆汤 69 山药杏仁玉米汤 70 土豆菠菜汤 71 黄瓜汤 71 鲜味罗宋汤 72 苦瓜绿豆汤 73 银丝翡翠汤 74 奶油菠菜浓汤 75 酸辣粉丝汤 75 苦瓜玉米南瓜汤 76 粗纤维什锦汤 76 莲藕降压汤 77 椰Ö¬豆腐花 78 葱豉豆腐汤 风味炖补 80 农家炖三色 81 银耳素烩 81 土豆炖茄子尖椒 82 清汤白菜豆腐卷 82 白玉红油豆腐 83 香菇炖豆泡 84 炖五香黄豆 85 荸荠炖芥菜 85 黄豆炖排骨 86 土豆炖南瓜 86 排骨炖白菜 87 五花肉炖酸菜粉 家常滋补羹 88 五彩豆腐羹 89 雪花豆腐羹 89 红薯补气羹 90 三鲜羹 90 西红柿豆腐羹 91 西湖牛肉羹 91 菠菜牛肉羹 92 山药绿豆羹 92 海参羹

<<从零开始学煲汤>>

章节摘录

插图：1.将竹荪用清水漂净，去根，修饰整齐。

将口蘑水发后洗净，片成薄片；玉兰片切成花刀片，用清水漂净。

2.将口蘑和玉兰片用沸水氽透，捞出放入汤碗内；汤锅内注入清汤烧开，下入鲜姜，等滚后捞去鲜姜不用，加入盐，撇净沫后倒入汤碗。

3.汤锅下清水烧开，投入竹荪氽烫两次，捞出后轻放在汤碗中的汤面上，撒上豆苗加盖即成。

<<从零开始学煲汤>>

编辑推荐

《时尚美食馆:从零开始学煲汤》：要想保健康，饭前先喝汤营养菌汤，美味肉菜汤清爽素汤、风味炖补、家常滋补汤食材简单，一学就会，每天都能喝好汤

<<从零开始学煲汤>>

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>