

<<头啖汤>>

图书基本信息

书名：<<头啖汤>>

13位ISBN编号：9787218084619

10位ISBN编号：7218084613

出版时间：2013-1

出版时间：头啖汤美食酒家 广东省出版集团,广东人民出版社 (2013-01出版)

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>

## <<头啖汤>>

### 作者简介

姚迈凯，头啖汤美食酒家执行长。

李鸿定，拥有30多年行政总厨的丰富经验，现为头啖汤美食酒家出品总监。

曾穗建，擅长秘制汤煲，精心配制的“头啖一品汤”可谓汤中极品。

现任头啖汤（名菜坊店）行政总厨。

车启明，从事粤菜烹饪工作近30年，任头啖汤（金穗店）行政总厨，是头啖汤出品的灵魂人物。

## &lt;&lt;头啖汤&gt;&gt;

## 书籍目录

6 第一篇 驱寒7 凛冽冬日，驱寒要及时8 高丽参炖鱼翅鸡腿10 当归生姜羊肉汤11 巴戟淫羊藿煲白鸽12 何首乌麦冬煲乌鸡13 胡椒猪肚汤14 地虫马蹄煲土鸡15 冬虫夏草江珧柱炖鹧鸪16 无花果茶树菇煲老鸭17 黄精灵芝煲猪蹄18 海马熟地炖羊肉19 江珧柱花胶菜胆煲海马20 核桃杜仲煲鹧鸪21 黄芪核桃炖猪脑22 莲子麦冬煲兔肉23 花胶黄芪煲乳鸽24 第二篇 滋补25 养生有道，滋补在冬令26 江珧柱鲍鱼炖海参28 黄芪荔枝干煲水蛇29 猴头菇玉竹炖山鸡30 灵芝百合煲鲫鱼31 姬松茸花胶虫草炖鹅32 菜胆江珧柱桂圆炖花胶33 鲜茯苓黄精煲水鸭34 沙参淮山煲鸡爪35 田七淮山炖牛蛙36 蜜枣海底椰苹果汤37 黑松露猴头菇炖鹧鸪38 茶树菇煲山鸡39 肉苁蓉桑寄生羊肉汤40 牛蒡海带排骨汤41 玉竹鲨鱼骨煲老鸡42 花旗参麦冬炖鹧鸪43 木瓜黄芪煲生鱼44 党参桂圆红枣煲鳄鱼头45 鸡骨草陈皮煲水鸭46 海带无花果煲猪脊骨47 羊肚菌花胶炖海螺48 滋补药炖羊胎盘49 天麻炖鱼头/海带猪瘦肉炖老鸡50 第三篇 养肾51 冬应护阳，养肾正当时52 肉苁蓉巴戟炖羊肉54 芝麻何首乌煲泥鳅55 金狗脊白茅根炖羊肉56 冬虫夏草淮山炖羊肉57 玉竹鸡爪炖鹿筋58 人参鹿茸炖乌龟59 冬虫夏草花胶炖水鸭60 巴戟淮山炖牛鞭61 花旗参肉苁蓉炖鹿筋62 肉苁蓉锁阳炖老鸡63 淮杞核桃炖牛鞭64 覆盆子白果煲猪小肚65 莲淮杞合煲猪胰66 黄精麦冬桂圆煲羊胎67 花旗参胡椒根炖羊胎68 肉苁蓉猪瘦肉炖海参69 板栗冬菇煲鹧鸪70 姬松茸炖猪软骨71 木瓜花生墨鱼煲猪尾72 黄精首乌煲乳鸽73 金狗脊黄精炖羊肉74 花胶海螺水蛇炖山鸡75 虫草花百合炖乳鸽76 淮山石斛炖甲鱼77 双雪蜜枣煲鹧鸪/熟地藕节炖甲鱼78 第四篇 益气79 冬季闭藏，养生宜益气80 鹿茸杞元炖乌鸡82 黑豆牛蒡煲鸡83 鲜人参海底椰煲乌鸡84 花旗参石斛煲老鸡85 灵芝枸杞炖乌鸡86 银耳淮山莲子鸡汤87 竹荪鲍鱼炖花胶88 莲合麦冬煲兔肉89 南瓜无花果煲笋壳鱼90 节瓜淡菜花生煲猪91 五叶神沙参炖鹧鸪92 花旗参石蛤炖海星93 黄芪枸杞炖乳鸽94 花旗参石斛花胶炖老鸡95 猴头菇眉豆煲水蛇96 淮党小麦煲牛腱97 海带赤小豆煲猪肺98 花旗参川贝煲生鱼99 霸王花百合甘笋煲猪肺100 冬菇蚝豉胡萝卜煲猪心101 川贝苹果煲土鸡102 海藻脊骨煲老鸡/天白菇煲响螺103 雪梨海底椰炖乳鸽/柚肉海底椰炖乳鸽

## <<头啖汤>>

### 编辑推荐

头啖汤美食酒家编著的《头啖汤·冬季温补篇》着重介绍了冬季最合理的营养搭配，详细讲解了近百款汤品的制作方法、营养功效，同时还包含了最地道的广东老火靓汤的烹饪窍门。我们相信，即使您没有煲过汤，不是土生土长的广东人，按照书中的提示，也能做出一道道健康又美味的冬季靓汤。

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>