

<<头啖汤>>

图书基本信息

书名：<<头啖汤>>

13位ISBN编号：9787218084633

10位ISBN编号：721808463X

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。

<<头啖汤>>

书籍目录

6 第一篇 养心7 苦夏变乐，养心正当令8 灵芝茯苓炖蝎子蛇龟10 莲子百合玉米煲猪肚11 虫草花炖水鸭12 麦冬沙参玉竹煲猪瘦肉13 小麦石斛淮山煲鹌鹑14 无花果鲍鱼煲水鸭15 双莲赤小豆煲猪心16 青椒橄榄南北杏炖猪肺17 玉竹番薯煲猪心18 花旗参无花果炖斑鸠19 莲合红枣煲羊心20 沙参枣仁炖斑鸠21 黄精茯苓生蚝煲鸡22 灵芝茯苓炖草龟23 淮山百合炖鳗鱼24 黑豆党参煲猪心25 沙参玉竹雪梨煲山斑鱼26 第二篇 健胃27 夏季养生，健胃好时机28 扁豆鲜淮山煲鲫鱼30 冬菇花生煲鸡爪31 冬瓜煲海螺肉32 石斛竹蔗煲山鸡33 羊肚菌鲍鱼炖乌鸡34 黄豆胡椒炖猪肚鸡35 鲜淮山百合玉竹炖甲鱼36 苹果冬菇煲水蛇37 木瓜花生煲鱼尾38 棉茵陈蜜枣煲鲫鱼39 赤小豆南瓜煲排骨40 茯苓党参炖乌龟41 海马花胶牛蒡炖海螺42 木瓜红枣煲牛鳊鱼43 雪梨木瓜煲猪肺44 沙参枸杞煲鹌鹑45 罗汉果枇杷叶煲猪肺46 章鱼赤小豆煲老鸭47 苹果芦荟炖猪瘦肉48 淮山党参黄芪煲鹅肉49 花蛤淮山煲老鸽50 小麦参芪煲生蚝51 猴头菇乌贼骨炖猪肚/猴头菇四宝煲木瓜52 第三篇 清热53 夏热难耐，清热要及时54 桔梗无花果炖乳鸽56 溪黄草棉茵陈煲猪脊骨57 莲子薏米冬瓜煲水蛇58 玫瑰鸡爪梨煲猪脊骨59 橘红无花果川贝炖鳄鱼60 枸杞地胆头炖乳鸽61 夏枯草黄豆脊骨汤62 冬虫夏草生地煲水蛇63 龙叶无花果煲猪肺64 木瓜莲子百合煲鱼尾65 海底椰雪梨川贝煲鹌鹑66 板蓝根川贝炖鳄鱼67 沙参玉竹百合煲水鸭68 粉葛赤小豆煲猪胰69 车前草薏米煲猪小肚70 鸡骨草煲兔肉71 茅根马蹄煲海蜇72 牛大力炖螺肉73 西瓜皮茅根炖猪瘦肉74 地胆头炖猪骨75 苦瓜黄豆炖鲍鱼76 萝卜青椒煲猪肺77 仙人掌水蛇炖海星78 鸡骨草田螺炖猪胰79 蒲公英薏米煲猪瘦肉80 粉葛煲猪81 牛大力无花果煲鹌鹑/牛蒡蜜枣煲脊骨82 第四篇 解暑83 夏暑登场，解暑进行时84 节瓜眉豆煲鲫鱼86 薏米冬瓜荷叶煲排骨87 玉米淡菜煲猪脊骨88 双果炖田鸡89 冬瓜薏米江珧柱煲老鸽90 荷叶冬瓜煲老鸭91 冬瓜江珧柱莲子炖石蛤92 椰子竹蔗煲老鸽93 苋菜头茯苓煲大鱼尾94 苦瓜黄豆煲唐排95 参莲绿豆煲乳鸽96 佛手瓜胡萝卜煲排骨97 冬瓜江珧柱莲薏煲鹌鹑98 木棉花熟地煲猪瘦肉99 冬瓜薏米炖双肾100 天麻菊花炖兔肉101 猪笼草赤小豆煲猪胰102 茅根竹蔗马蹄煲猪脊骨103 苦瓜黄豆煲鲫鱼/苦瓜干黄豆煲猪什

<<头啖汤>>

编辑推荐

头啖汤美食酒家编著的《头啖汤·夏季清补篇》着重介绍了夏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夏季靓汤。

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>