

<<上海煲、滚、炖家庭汤品>>

图书基本信息

书名：<<上海煲、滚、炖家庭汤品>>

13位ISBN编号：9787222040533

10位ISBN编号：7222040536

出版时间：2004-1

出版时间：云南人民出版社

作者：姜介福

页数：83

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>

## <<上海煲、滚、炖家庭汤品>>

### 内容概要

本书特别依照“煲”、“滚”、“炖”三种烹调方式分成三大类，共收录35种具有代表性的上海家庭汤品，并介绍高汤的熬制与贮藏方法，只要掌握以上六个诀窍，再参考本书步骤实地操作，相信在家里就能“煲”、“滚”、“炖”出具有浓厚上海风味的鲜美靓汤！

<<上海煲、滚、炖家庭汤品>>

作者简介

姜介福，1939年出生。

江苏无锡人，国家高级烹饪技师，毕业于上海烹调专科学校，曾任上海新雅粤菜馆副总经理，总厨师长。

1958年进上海新雅粤菜馆，拜在以刀功见长的粤菜名厨杨珠福门上学艺，同进受许培、殷光、萧克明等名厨熏陶，逐步形成自己的烹饪特色。

<<上海煲、滚、炖家庭汤品>>

书籍目录

做汤的诀窍熬制高汤 大骨鱼干高汤 老母鸡高汤 高汤的贮藏滚汤 荠菜黄鱼羹 荠菜肉丝豆腐羹 开  
阳扁尖蚕豆汤 番茄蛋花汤 咸菜蚕豆汤 咸菜黄鱼汤 油豆腐粉丝汤 榨豆腐粉丝汤 萝卜丝鲫鱼汤 鱼  
圆汤 鲫鱼奶汤 乡下浓汤 三鲜汤 菠菜里脊肉片汤 金黄蛋皮丝制作煲汤 竹笋腌鲜汤 小排骨马铃薯  
汤 火腿蹄膀冬瓜汤 咸肉冬瓜汤 排骨莲藕汤 小排骨萝卜汤 .....炖汤

<<上海煲、滚、炖家庭汤品>>

章节摘录

插图

<<上海煲、滚、炖家庭汤品>>

媒体关注与评论

书评细煲、快滚、慢炖，35道上海家庭风味鲜美靓汤温暖您心.....

<<上海煲、滚、炖家庭汤品>>

编辑推荐

《上海煲、滚、炖家庭汤品：细煲、快滚、慢炖，35道上海家庭风味鲜美靓汤温暖您心...》编辑推荐：  
开阳扁尖蚕豆汤：材料：开阳（即虾米）30克，扁尖笋75克，新鲜蚕豆100克调味料：黄酒25CC，高汤750CC，盐，鲜鸡精适量。

1 开阳放入小碗中加清水50CC浸泡1小时2 蚕豆洗净，扁尖笋去掉老的部分切成蚕豆大小的块3 将扁尖笋块放清水中浸泡2小时，沥干水备用4 净锅放高汤750CC5 同时放入步骤1、2的开阳，扁尖笋，新鲜蚕豆6 加黄酒，盐，鲜鸡精7 煮10分钟左右后熄火8 装入汤碗即成嫩绿清鲜的开阳扁尖蚕豆汤

<<上海煲、滚、炖家庭汤品>>

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>