

<<西式好汤>>

图书基本信息

书名：<<西式好汤>>

13位ISBN编号：9787506431972

10位ISBN编号：7506431971

出版时间：2005-1-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：戴顺亮

页数：83

字数：80000

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>

<<西式好汤>>

内容概要

花菜汤

材料：橄榄油半杯，洋葱丁480克，花菜2棵，鸡高汤适量，土豆丁590克。

调味料：盐少许

装饰：细香葱

做法：

1 花菜切小块，备用。

2 锅中倒入橄榄油烧热，加入洋葱拌炒，再加入花菜略炒，倒入高汤盖住蔬菜煮沸，另入土豆煮15分钟。

3 上述材料用搅拌机打成汁，加盐即可。

花菜很容易熟，不需要久煮。

土豆在汤刚沸时即可加入，这样可保持花菜的明亮色泽且营养也不易流失。

<<西式好汤>>

书籍目录

好汤的基础——高汤好汤的理由——辛香料视觉与味觉大满足 奶油培根南瓜汤 西班牙彩椒汤 意大利蔬菜汤 渔夫番茄汤 奶油扁豆汤 奶油蘑菇汤 土豆青蒜汤 匈牙利牛肉汤 法式洋葱汤 小黄瓜酸乳汤 精炖细熬的隽永味道 白酒猪蹄汤 南瓜汤 蔬菜鸡肉清汤 蛤蜊巧达汤 洋菇卡布其诺 曼哈顿蛤蜊汤 花菜汤 乡下玉米浓汤 牛尾汤 活力蔬菜汤让叶觉艺术起来的魔法 黄甜椒奶酪法 紫甘蓝苹果汤 花菜培根佐芥末奶酪面包 马赛渔夫汤 白松露皇帝豆仁汤 蛤蜊浓汤 罗勒洋梨冷甜汤 红椒蘑菇汤 淡菜天使细面汤 德式豌豆浓汤浓郁牛奶风味大集合 番茄冷汤 奶油芦笋汤 培根海鲜汤 豌豆仁汤 菠菜浓汤 大蒜风奶的油蜗牛汤 玉米浓汤 奶香胡萝卜汤 焗烤海鲜浓汤精彩多变葡式风情汤 忌廉虾汤 石头汤 马介休鱼清汤 薯粒豌豆汤 意式三角豆汤 葡式青菜汤 金必多浓汤 甜瓜玉米湛江怕 周打浓汤 歌利亚汤

<<西式好汤>>

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>