

<<煲汤高手>>

图书基本信息

书名：<<煲汤高手>>

13位ISBN编号：9787506438575

10位ISBN编号：7506438577

出版时间：2006-6

出版时间：中国纺织出版社

作者：路新国

页数：95

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>

<<煲汤高手>>

内容概要

居家过日子，吃饭是个大问题，隔三差五来个特色菜肴，那小日子便多了几分滋润。本书所选汤菜佳肴取材容易、制作简单、视觉与味觉并重，精美的图片加简明的文字，让你快速成为厨房高手！

每日奏几下“厨房进行曲”，家人便多了几分情趣与健康。

想成为煲汤高手，那就赶紧翻开本书！

肉类、禽类、水产类、素汤……各式汤菜应有尽有，取材容易、制作简单、视觉与味觉并重，精美的图片加简明的文字，让你快速成为厨房高手！

<<煲汤高手>>

书籍目录

肉类翡翠肉圆汤淡菜小排汤菜花肉皮汤白菜肉片汤菜花肉片汤丝瓜肉片汤茼蒿肉圆汤榨菜肉丝汤荠菜猪肝汤腰花木耳汤肚肺汤萝卜大排汤紫菜肉片汤山药里脊汤火腿鲜笋汤腐皮腰片汤大肠海带汤冬瓜肺片汤白果小排汤咸肉豆腐汤淡菜煨猪肉什锦汤腊肉菜薹汤腊肉慈姑汤猪蹄茭白汤猪血粉丝汤咸肉河蚌汤杂烩汤腌笃鲜汤蹄肚汤肚片汤酥腰百页结汤淡菜炖蹄筋清汤鞭花牛肉清汤牛肉土豆清汤禽类平菇鸡汤香菇鸡汤龙井鸡片汤山药炖鸡汤花生米炖肫花凤爪香菇汤腐竹风鸡汤参须

<<煲汤高手>>

章节摘录

腐皮腰片汤 原料： 豆腐皮2张，猪腰2个 调料： 葱段、姜片、黄酒、盐、味精、清汤、胡椒粉、色拉油各适量 做法： 1.将猪腰撕去外膜，从中间一分为二，批去腰臊，再切成薄片，放入清水中泡去血水，再放入沸水中烫片刻，用漏勺捞出待用。豆腐皮撕成大片。

2.锅置火上，倒入色拉油烧热后，放入葱段、姜片稍煸炒，加入清汤、豆腐皮、腰片、黄酒烧沸后，撇去浮沫，略煮，加入盐、味精，拣去葱段、姜片，撒胡椒粉，起锅倒入汤碗中即成。

大肠海带汤 原料： 熟猪大肠200

<<煲汤高手>>

编辑推荐

居家过日子，吃饭是个大问题，隔三差五来个特色菜肴，那小日子便多了几分滋润。本书所选汤菜佳肴取材容易、制作简单、视觉与味觉并重，精美的图片加简明的文字，让你快速成为厨房高手！每日奏几下“厨房进行曲”，家人便多了几分情趣与健康。

<<煲汤高手>>

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>