

<<千锅百味>>

图书基本信息

书名：<<千锅百味>>

13位ISBN编号：9787511333773

10位ISBN编号：751133377X

出版时间：2013-5

出版时间：王然 中国华侨出版社 (2013-05出版)

作者：王然 编

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>

<<千锅百味>>

内容概要

《千锅百味:火锅大全》精选150多种中外火锅的制作方法，例如中国的有重庆的烧鸡公火锅、广东的海鲜火锅、北京的涮羊肉火锅、台湾的沙茶火锅等；国外的有印度的咖喱火锅、瑞士的羊奶酪火锅等。

东西南北风味兼顾，古今中外，种类齐全，无论你怎么挑剔，都可以找到适合自己口味的火锅。详细讲解各种火锅锅底、基础高汤、特色味碟的制作方法和技巧，同时系统介绍各类涮材的食用与搭配技巧，让你自己在家中就能根据不同的口味需要和喜好制作出高质量、高水平的火锅。花样百搭，口味万变，自涮自食，其乐融融。

<<千锅百味>>

书籍目录

第一章 火锅必知元素 火锅历史溯源 火锅常用器皿 做火锅必备调味料 看体质选锅底 各类火锅美味吃法 火锅怎样吃才营养 火锅下菜有顺序 健康涮菜“时刻表” 第二章 基础味碟和锅底的制作 七种基础火锅味碟的制作 七种基础火锅锅底的制作 第三章 家常火锅 香辣开胃火锅 土鸡火锅 魔芋鸭块火锅 鳝鱼火锅 鸭血豆腐火锅 牛杂火锅 干香脆肚火锅 牛肉火锅 火锅鸡 家常狗肉火锅 猪蹄火锅 猪肚火锅 鲶鱼火锅 豆皮火锅 红薯粉火锅 海带鸭火锅 猪心火锅 酸菜牛肉火锅 酸汤腊肉火锅 酸萝卜鸭火锅 鲫鱼火锅 原汤羊肉火锅 竹荪鸭肉火锅 肥肠蘑菇火锅 鸡脯肉火锅 茶树菇仔鸡火锅 涮猪肝火锅 农家鸡火锅 奇味鱼火锅 飘香猪肠火锅 杂烩火锅 草鱼萝卜火锅 虾丸火锅 三鲜羊肉火锅 素菜火锅 家常猪排火锅 金针鱼火锅 乳鸽留香火锅 三笋火锅 第四章 地方特色火锅 重庆烧鸡公火锅 湘西狗肉火锅 湖南腊味火锅 台湾沙茶火锅 武汉啤酒鸭火锅 贵州酸汤火锅 北京涮羊肉火锅 上海冬笋猪肉火锅 云南杂菜火锅 南京鱼头豆腐火锅 扬州三鲜火锅 安徽鸡片雪菜火锅 广东海鲜火锅 上海什锦火锅 苏杭菊花火锅 淮扬萝卜火锅 第五章 滋补火锅 第六章 川味火锅 第七章 海鲜火锅 第八章 世界风味火锅

<<千锅百味>>

章节摘录

版权页：插图：【基础锅底】浓汤锅底【特点】汤鲜可口。
肉嫩醇厚，清热解毒。

【增鲜调味料】香菜、米酒、泡仔生差、醪糟汁【菜品加工】1.草鱼宰杀去头，去内脏，去鳞，洗净，切块。

2.白萝卜去皮，洗净，切片。

3.西蓝花洗净，切块。

4.莴笋去皮，切片。

5.黄花菜、皇帝菜、菠菜、油菜、油麦菜洗净备用。

6.大葱洗净、切段。

7.马铃薯洗净，切片。

8.豆腐用盐水浸泡后，切长条状。

9.红薯粉泡发备用。

【饮食指南】1.草鱼含有丰富的硒元素，经常食用有抗衰老、养颜的功效。

且草鱼与豆腐同食，具有补中调胃、利水消肿的功效，对心肌及儿童骨骼生长有特殊作用。

2.豆腐、鱼、白萝卜也是黄金搭档，三者同食。

能起到健脾养胃的作用。

3.红薯粉通常会在涮火锅涮到后半段时间的时候才放入，因为它有很好的吸附性，能够吸收各种鲜美汤料的味道。

这样会更加爽口宜人。

【注意事项】1.应注意的是草鱼与咸菜一同食用容易生成有毒物质，从而引起中毒。

2.白萝卜可以生食，但要注意吃后半小时内不能进食，以防其有效成分被稀释。

3.菠菜不宜与丝瓜一起食用，同食容易引起腹泻。

4.在烫涮西蓝花时，时间不宜太长，否则失去脆感，而且营养也会受损。

<<千锅百味>>

编辑推荐

《千锅百味:火锅大全》先从关于火锅的知识、基础味碟和锅底的制作讲起，把各式火锅分为家常火锅、地方特色火锅、滋补火锅、川味火锅、海鲜火锅、世界风味火锅六大部分，收录了150多种火锅。每款火锅都是由我们特别邀请的大师级厨师亲自制作，工作人员现场试吃，现场拍摄，材料、调料、做法面面俱到，烹饪步骤清晰，图片一目了然，手把手地教你在自家厨房利用简单器具，轻松制作出好看、好吃、营养的火锅。

<<千锅百味>>

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>