

## <<简单易做的西式浓汤>>

### 图书基本信息

书名：<<简单易做的西式浓汤>>

13位ISBN编号：9787515804514

10位ISBN编号：7515804513

出版时间：美食新时尚 中华工商联合出版社 (2013-05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>

## <<简单易做的西式浓汤>>

### 书籍目录

Part 1 西式浓汤入门篇 风味独特的西式浓汤 西式浓汤的常用材料 西式浓汤的基础——高汤 Part 2 醇厚美味的西式浓汤 奶油南瓜汤 胡萝卜浓汤 匈牙利海鲜汤 蛤蜊奶油周打汤 奶油鸡肉汤 奶油花菜汤 鹰嘴豆汤 蔬菜通心粉汤 奶油芦笋汤 奶油蘑菇汤 土豆汤 奶油什锦海鲜汤 虾肉汤配藏红花 奶油栗子汤 南瓜茸汤配香煎日月贝 奶油番茄汤 苦苣配海胆汤 木瓜浓汤 培根芝士奶油汤 番茄汤配银鱼面包 小牛尾汤配香橙蒸饭 金枪鱼浓汤 什菜避暑汤 洋葱小牛肉汤 咖喱蔬菜汤 奶油马蹄浓汤 奶油玉米浓汤 鸡肉蘑菇汤 干带子汤配蒜蓉面包 三文鱼汤配烤面包 奶油山药浓汤 奶油紫薯浓汤 松茸奶油汤 大虾浓汤 法式洋葱汤

Part 3 搭配西式浓汤的美食 鸡肉披萨 芦笋意面 芦笋番茄披萨 辣味披萨 意大利肉酱面 黑椒牛肉配香草汁 四季披萨 什锦海鲜披萨 牛肉意面 蟹肉意大利面 芝士羊排配彩椒 番茄奶酪沙拉 意大利火腿面 蛋香牛排配蘑菇 煎牛仔骨配烤水果 香草烤虾配蘑菇和芦笋 鸡蛋沙拉 农夫沙拉 柠檬煎鱼配番茄沙沙 芝士扒大虾 酸奶水果沙拉 蘑菇蜜豆沙拉 新派蔬菜沙拉 附录：特色食材选购指南

## <<简单易做的西式浓汤>>

### 章节摘录

版权页：插图： 奶油鸡肉汤 材料 鸡肉100克，南瓜、胡萝卜各50克，芦笋、洋葱、大蒜各适量。

酱料 黄油、迷迭香、百里香、黑胡椒碎、白胡椒粉、淡奶油、鲜奶、高汤、橄榄油各适量。

制作 1.芦笋洗净，切开，留尖，其余部分切成小段，焯烫备用。

2.鸡肉洗净，切片，加入橄榄油、迷迭香、百里香腌制。

3.锅中注橄榄油烧热，放入鸡肉片煎熟。

4.南瓜、胡萝卜去皮后切片；洋葱、大蒜切末。

5.锅中放黄油、洋葱、大蒜炒香，放入南瓜、胡萝卜、鲜奶、淡奶油、高汤煮熟。

6.倒入搅拌机打成浓汤，加黑胡椒碎、白胡椒粉回锅煮熟。

7.将煮好的汤装盘，放入鸡肉、芦笋尖、芦笋段装饰即可。

奶油花菜汤 材料 花菜100克，土豆50克，洋葱、西芹、大蒜各适量。

酱料 黄油、香蜂花、黑胡椒碎、淡奶油、鲜奶、高汤、橄榄油各适量。

制作 1.土豆去皮洗净，切片。

2.洋葱、大蒜去皮切末。

3.花菜洗净，切成小朵。

4.锅内注橄榄油烧热，洋葱末、大蒜末炒香，放入土豆片、花菜、黄油略炒片刻。

5.加入黑胡椒碎、鲜奶、淡奶油、高汤等材料，打成浓汤，倒回锅中煮熟。

6.将汤盛入盘中，用淡奶油、香蜂花装饰即可。

## <<简单易做的西式浓汤>>

### 编辑推荐

《简单易做的西式浓汤》精选地道西式浓汤菜品制作详解。

“西餐汤与中餐汤有着截然不同的风味，加入面粉、奶油等制作出来的西式浓汤更是口感极佳。

西餐中的汤一般可分为清汤和浓汤两大类，其中又有冷汤和热汤之分。

清汤就是用牛肉、鸡肉、鱼肉及蔬菜等煮制出的除去脂肪的汤，清鲜味美，与中餐中煲制出的汤颇为相似……”这是来自《简单易做的西式浓汤》的节选部分。

<<简单易做的西式浓汤>>

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>