

<<大众汤羹粥谱>>

图书基本信息

书名：<<大众汤羹粥谱>>

13位ISBN编号：9787530836279

10位ISBN编号：7530836277

出版时间：2004-1

出版时间：天津科学出版社

作者：周爱东 编

页数：374

字数：304000

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>

<<大众汤羹粥谱>>

内容概要

汤汤水水的饮食总是受到欢迎的。

它爽口，容易消化，制作简便，从日常简餐至高档宴席，它们无处不在。

汤粥制作简便却不随便。

火候是第一重要的，鲜嫩、爽滑、软糯、醇浓的口感不得之于火候。

味道是饮食的根本，有了火候，合了季节，饮食的味道也就有了一半，另一半在于五味佐使。

汤、羹、粥在形式上比较相似，容易混淆。

一般来说，汤中原料最少，较为稀薄；羹需要勾芡，粥大多有米，羹与粥都比较稠。

味道上汤以咸鲜为主，羹粥咸甜都有。

多有食谱，动辄言盐几克、糖几克、汤水多少毫升，好像我们是在实验室里做饭，而不是在厨房。

作者以专家的学识编汤羹粥谱，以大众为中心，以简便为原则。

书中大多未写时调料的用量，由读者自行调配，是深谙饮食之众口难调之理也。

<<大众汤羹粥谱>>

书籍目录

汤羹——春夏篇 蔬菜瓜果类 奶汤南瓜尖 南瓜浆汤 莼菜蛋花汤 鸽蛋炖雪蛤膏 黄
瓜鸡蛋汤 腐皮蛋花汤 菊花蛋汤 腐乳卤蛋汤 平菇鸡蛋汤 青瓜蛋花汤 丝瓜海米
甩袖汤 黄瓜羹 海米萝卜汤 白萝卜干贝汤 锅巴汤 文思豆腐 藜菜肉末豆腐羹
草菇烩豆腐 月映珊瑚 翡翠羹(1) 翡翠羹(2) 翡翠白玉羹 鸡汁豆瓣 雪花
豆腐 大煮干丝 丝瓜烩油条 花菇面筋煲 口蘑面筋 素菜煲 开洋青瓜羹 鲜莲
烩豆腐 五彩豆腐汤 蘑菇烧豆腐 腐竹酸菜汤 酸辣蛋花羹 清炖花菇 芙蓉蘑菇汤
口蘑黄耳汤 竹荪鸽蛋汤 百合炖银耳 冰糖炖燕窝 竹荪双菇汤 推纱望月 竹
荪豆苗汤 冰糖银耳椰子盅 岭南鲍燕椰子盅 赤豆红枣汤 红糖姜汤 橘味醒酒汤
什锦西米羹 西米银耳羹 如花月色 清炖凤尾笋.....汤羹——秋冬篇粥——春夏篇粥——
冬冬篇

<<大众汤羹粥谱>>

编辑推荐

《大众汤羹粥谱》以汤、羹、粥的不同制法分别介绍，并且按其季节特点分为春夏篇与秋冬篇，共收600多款。

《大众汤羹粥谱》以大众为中心，以简便为原则。汤、羹、粥制作简便却不随便，书中道出了许多精辟之处。多款未写明调料的用量，由读者自行调配，深谙饮食之众口难调。

<<大众汤羹粥谱>>

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>