

<<农家汤羹>>

图书基本信息

书名：<<农家汤羹>>

13位ISBN编号：9787535635617

10位ISBN编号：753563561X

出版时间：1970-1

出版时间：湖南美术出版社

作者：易成刚 编

页数：288

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>

<<农家汤羹>>

前言

当今社会，人们都崇尚健康与天然，饮食尤甚，而对于食材的追求也是一样。

所以，原料天然、制作方法传统的农家菜大受欢迎。

很多都市白领在节假日都喜欢三五成群地去农家菜馆，甚至真正的农村地区寻找饮食乐趣，在乡间田园寻找真正属于自己的那份饮食快乐。

其实，农家菜的制作相当简单快捷。

如果你是一个下厨高手，同时也喜欢清新自然的饮食，你只需要选购合适的原料，就可以在家里简简单单地烹制出一桌丰盛的农家菜肴，令你的家人和朋友更健康 and 满足。

农家菜的烹调方法不复杂，但选料比较考究。

因为要做正宗的农家菜，自然要选择正宗的农家用料，其实无论是在超市还是普通的市场，要找农家菜的原料也不困难。

当然，你也可以趁着节假日，去农村乡间搜集一番。

各种各样的原料购买回来，你也许就要为如何烹制而发愁了……在制作的时候，你要注意，农家菜的味道，有人说以原汁原味为最佳，其实，你也可以照自己喜欢的味道进行烹制，完全自由自在地去发挥。

这套《农家土菜馆丛书》共精心搜集了200多款精品农家菜，包括《农家荤菜》、《农家素菜》和《农家汤羹》三册，每一款菜式都配有清晰的大图和步骤图，令你一册在手，就可以调制出中华大地上每处乡村的美味了。

<<农家汤羹>>

内容概要

近年来，农家菜以崇尚健康天然而深受食家欢迎，同时，厨艺爱好者也喜欢寻找新鲜农家食材，精制出纯正的农家菜，这套《农家土菜馆丛书》就是他们的好帮手。本套丛书分为《农家荤菜》、《农家素菜》、《农家汤羹》三册，共介绍了200多款各式农家菜的制作方法，每一款都是厨师精选的各地乡村有特色的农家菜，并配有大图、步骤图及菜肴的特色介绍。无论你是农家菜馆的大师傅，还是对健康饮食情有独钟的餐饮爱好者，这套书都是你的好参考书。无论荤还是素，甜还是辣，农家的精华尽在易成刚主编的《农家汤羹》。

<<农家汤羹>>

作者简介

易成刚，从事厨艺工作二十年，获国家三级厨师证书，热衷于搜罗新的美食工艺和美食原料，更热衷于为食客带来全新的享受。

<<农家汤羹>>

书籍目录

农家菜概述白贝冬瓜排骨汤猪尾骨煲老藕肉丸三丝汤冬瓜金蒜双丸汤木瓜花生煲猪脚党参猪心汤上汤
浸猪肝头菜榨菜丝滚小棠菜肉片芥菜汤肉丝豆芽羹冬瓜鲜菇肉粒汤三丝汤韭菜肉丝蛋花汤榨菜肉丝汤
酸辣汤菠菜肉片汤凉瓜黄豆排骨汤丝瓜鲜菇肉片汤木耳海带肉片汤猪皮萝卜冬瓜汤香干头菜丝肉丝汤
葫芦瓜鱼片汤陈皮汤浸鲛鱼宋公明汤粉葛煲鲛鱼鱼滑浸油麦菜咸水榄紫菜鱼丸汤海鱼冬瓜汤豆腐鱼蓉
蔬菜羹木瓜煲鱼尾锦绣黄鳝羹芫荽豆腐鱼头汤清汤浸鱼蛋红枣煲生鱼紫菜蛋花汤番茄煎蛋汤竹荪鲜菇
汤番茄肉丝蛋花汤虾干浸丝瓜清润白菜汤鸡蓉玉米羹杂菜汤香菇面筋红萝卜芫荽羹双蛋浸菠菜上汤浸
枸杞叶发菜金针菇羹海瓜子酸菜汤萝卜牛肉汤陈皮山楂萝卜汤冬瓜煲老鸭腊鸭颈芥菜汤莴笋酸笋石螺
汤紫菜珧柱蛋白羹上汤肉丝西洋菜番茄椰菜肉蓉汤麻辣猪肝薯片汤蒜子煲田鸡香菇煲鸡青红萝卜煲猪
肉淮山百合煲黄鳝四神汤冬瓜煲生鱼栗子煲鸡雪耳莲子羹泥鳅煲瘦肉鸭心炖莲子冻肾蜜枣煲西洋菜青
补凉煲排骨南杏仁排骨汤当归煲塘虱

<<农家汤羹>>

章节摘录

插图：

<<农家汤羹>>

编辑推荐

《农家汤羹》：无论荤还是素，甜还是辣，农家的精华尽在其中。

<<农家汤羹>>

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>