

<<汤羹煲圣经>>

图书基本信息

书名：<<汤羹煲圣经>>

13位ISBN编号：9787535648334

10位ISBN编号：7535648339

出版时间：2011-12

出版时间：湖南美术出版社

作者：陈志田 编

页数：320

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>

## <<汤羹煲圣经>>

### 内容概要

想煮出美味的汤羹煲其实一点都不难，只要用对技巧，再普通的食材都能煮出令人惊艳的好滋味。

史上最精美的特大型、赏析式美食写真图典。  
国际烹饪大师带你发现汤羹煲更好喝、更营养的秘诀。  
320P足本足量+195mm × 285mm超大尺寸+128g铜版纸精美印刷+1000幅超高清美食写真图=超精美、超实用的汤羹煲烹饪宝典。  
3大主题、600道经典汤羹煲、1000张图，各式各样滋味绝妙的暖暖热汤及美味羹汤、滋补煲汤全在这里。  
浓香四溢的汤羹煲，暖胃又暖身，天天喝对全家养生大有好处，翻开汤羹煲圣经，让全家都能享受汤汤水水的幸福滋味。  
超细致讲解、超精准配料、超完整做法，上手快速，绝不失败，超有成就感。  
超精美的版式，让居家烹饪更加赏心悦目，只要翻开《汤羹煲圣经》，立马就知道今天想煮哪一道。

## <<汤羹煲圣经>>

### 作者简介

陈志田，国际烹饪艺术大师，中华名厨，国家高级烹调技师，国家高级营养配餐师，中国饭店业金牌大厨，亚洲蓝带白金五星级勋章。

1977年生于河北省承德市丰宁县的中医世家，学历经济管理本科，现任北京名人美食保健协会理事，首都保健美食学会特约理事，荣获建国60周年酒店职业经理人国际精英论坛精英新锐大奖，担任第二届全国乡土菜大赛副秘书长，第二届搜厨国际烹饪大赛评委，中国饭店协会采购专业委员会评委，事迹录入《中国当代名厨》大师篇。

擅长官府保健菜，师承“唐朝药王”孙思邈第48代传人——孙耀祖先生，凭借多年的烹饪经验，将中医、官府菜、融合菜三者有机结合为保健菜系，倡导“以自然之道养自然之身”的健康理念，在我国美食界享有盛誉。

## <<汤羹煲圣经>>

### 书籍目录

#### 序言

#### 汤羹煲常识

几种常见汤的做法

正确煲汤的要诀

羹汤的制作

煲汤的选材有讲究

煲汤的水量、材料与调味料

#### 滋补汤品

#### 素菜汤

枸杞白菜心汤

白菜清汤

奶汤娃娃菜

白菜海带豆腐汤

胡萝卜豆腐汤

胡萝卜芥菜汤

佛手萝卜马蹄汤

日式冬笋汤

火腿香菇竹笋汤

芋头米粉汤

什锦汤

玉米蔬菜汤

土豆玉米棒汤

玉米西红柿奶汤

菠菜豆腐汤

菠菜忌廉汤

蔬菜干贝浓汤

芹香鲜奶汤

三金汤

雪菜豆腐汤

雪菜冬瓜汤

芥菜四宝鲜

芥菜千丝汤

芥菜红薯汤

鲜蔬连锅汤

上汤冬瓜

冬瓜豆腐汤

夏令三冬汤

山药南瓜汤

莲藕解暑汤

健体补血抗癌汤

降火翠玉蔬菜汤

豆芽韭菜汤

香菜豆腐汤

蘑菇豆腐汤

香菇豆腐汤

<<汤羹煲圣经>>

西红柿豆腐汤  
丝瓜豆腐汤  
豆腐鲜汤  
腐竹黄瓜汤  
浓汤煮三丝  
菠萝苦瓜汤  
泡菜黄豆芽汤  
鸭菇冬瓜汤  
椰子盅  
苦瓜黄豆排骨汤  
西兰花奶汤  
香菇奶油汤  
清鸡汤珍菌  
奶油培根蘑菇汤  
蘑菇汤  
清汤松茸  
松茸汤  
三丝汤  
萝卜香菇粉丝汤  
双耳桂圆蘑菇甜汤  
银耳莲子冰糖饮  
黄瓜黑白耳汤  
煲三样  
补血甜汤  
药膳银耳汤  
橙子节瓜薏米汤  
壮阳滋补汤  
蜀庭养生汤  
大头菜西红柿素汤  
百合参汤  
菊花枸杞绿豆汤  
罗宋汤

.....

简易羹汤  
极品汤煲

<<汤羹煲圣经>>

章节摘录

版权页： 插图：

## <<汤羹煲圣经>>

### 编辑推荐

《汤羹煲圣经》编辑推荐：各式好料、各种滋味的滋补汤羹煲600道。  
最好喝、最养人的汤羹煲都在这里！

<<汤羹煲圣经>>

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>