

<<滋补靓汤>>

图书基本信息

书名：<<滋补靓汤>>

13位ISBN编号：9787538146356

10位ISBN编号：7538146350

出版时间：2006-9

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：张奔腾 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>

<<滋补靓汤>>

内容概要

“家庭烹饪教室”系列丛书包括《爽口凉菜》、《营养素菜》、《鲜香肉菜》、《美味海鲜》、《滋补靓汤》、《家常主食》等六个分册。

整个系列力求通俗易懂，南北皆宜，操作简便，适宜家庭。

为了便于学习掌握，每册开篇均依据原料性质和制作技巧附以相关的烹调基础知识，并配有精美菜点图片供您对照检验自己的学习成果。

“清中求鲜，淡中求美”，美食的真正内涵在于食材普通和大众认同。

本书的特点之一就是选择普通食材为大众服务：特点之二是将传统烹饪与现代科技相结合。

推陈出新，以适应现代家庭生活的需求。

本书是烹饪名师们集体创作的结晶，旨在让餐馆里的美食走进家庭，教您做好一日三餐。

<<滋补靓汤>>

作者简介

张奔腾，1974年入厨学艺。

师从著名烹饪大师刘敬贤。

精通辽菜，旁通川、粤、鲁、淮扬等菜系。

参与研制“速冻家宴”、“鹿鸣宴”、“大帅府宴”、“满汉全席精选筵”等68种佳宴，获“筵席设计一等奖”。

主编《中式烹调师》、《新派辽菜》、《创新东北菜》、《北方家常菜谱》、

<<滋补靓汤>>

书籍目录

- 上篇 基础知识 一、靓汤制作的基础知识 1. 什么是靓汤？
 2. 汤有哪些种？
 3. 煲汤最好选用哪种器具？哪些器具最好别用？
 4. 如何制作荤汤？
 都有哪些原料？
 如何分类？
 5. 一般荤汤如何制作？
 6. 奶汤如何制作？
 7. 清汤如何制作？
 8. 煲鱼汤时有什么关键技术？
 9. 甲鱼有何别名和功能？
 怎样食用？
 10. 如何制作素汤？
 都有哪些原料？
 如何应用？
 11. 煲汤时要求的新鲜原料是指什么？
 12. 如何煲出饭店里奶样稠滑的靓汤？
 13. 煲汤时如何加调料？
 14. 汤咸了如何让汤变淡？
 15. 煲汤时如何注意原材料的搭配？
 16. 家庭做汤常用的中药材有哪些？
 二、制汤的技术要领 17. 制汤为什么要严格选料才能确保汤的质量？
 18. 制汤为什么要冷水下料？
 为什么水量要一次加足？
 19. 制汤为什么要旺火烧开并用小火保持微滚？
 20. 制汤时如何做到除腥增鲜？
 如何投放调料？
 21. 制汤时为什么不撇浮油？
 什么时间要撇掉浮沫？
 22. 煲汤时放多少水合适？
 23. 如何掌握煲汤的时间？
 三、家庭常用汤底小配方 24. 如何做猪骨高汤？
 25. 如何做鸡高汤？
 26. 如何做牛骨高汤？
 27. 如何做奶油汤底？
 28. 如何做蔬菜高汤？
 29. 如何做香菇高汤？
 30. 如何做什锦果蔬汤底？ 31. 如何做海鲜汤底？
 32. 如何制上汤？
 上汤有哪些用途？
 四、科学喝汤 33. 喝汤时为什么不要弃肉？
 34. 什么时间喝汤对身体最好？
 下篇 精品菜肴 老姜枸杞炖老鸡 苦瓜黄豆煲脊骨 丝瓜鱼片汤 羊肉清汤 雪蛤膏炖老鸡 绿豆煲乳鸽 冬瓜马蹄凤爪汤 人参银耳甲鱼汤 海蛎火腿冬瓜汤 皮蛋豆腐菜汤 鲶鱼炖松蘑 绿豆海带煲排骨 冬瓜荷香煲脊骨 鹿茸炖山鸡 成鱼头煲豆腐 当归老姜羊肉 猪手煲莲藕 双鲜牛腩汤

<<滋补靓汤>>

紫菜干贝牛尾汤 淮山枸杞炖老鸭 无花果雪梨煲排骨 莲子百合瘦肉汤.....

<<滋补靓汤>>

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>