

<<精选详解老火汤>>

图书基本信息

书名：<<精选详解老火汤>>

13位ISBN编号：9787538450828

10位ISBN编号：7538450823

出版时间：2012-1

出版时间：吉林科技

作者：休闲生活编委员

页数：192

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>

<<精选详解老火汤>>

内容概要

根据10年来全国读者的热心反馈，精心挑选360种最正宗的广东老火汤。介绍了老火汤的煲汤诀窍、选料和制作方法，并根据不同的食疗作用，将其分为养心安神、强筋壮骨、美容润肤、健脾养胃、润肺解燥等功效；《精选详解菜谱系列：精选详解老火汤》同时还满足了人们对适应季节变化的需求，将汤分为春季健康、夏季健康、秋季健康，冬季健康的美味汤煲。精讲的煲汤常识与操作方法，让您轻轻松松掌握煲汤技巧，从而使地地道道的广东老火汤走进您的家庭，为家人带来快乐，带来健康。

<<精选详解老火汤>>

书籍目录

煲汤常识
常用汤料介绍
蔬菜类
白菜
白菜瘦肉汤
冬瓜
冬瓜排骨汤
冬瓜冲菜瘦肉汤
冬瓜瘦肉汤
冬瓜薏米老鸭汤
番茄
番茄鹌鹑蛋汤
南瓜
南瓜猪腱肉汤
芋头
肉苁蓉豆腐芋头汤
水产类
草鱼
冬瓜草鱼汤
海参
巴戟核桃海参汤
鲩鱼
豆腐海带鱼尾汤
潺菜鱼片汤
木瓜花生鱼尾汤
鲫鱼
北芪鲫鱼汤
豆腐草菇鲫鱼汤
粉葛煲鲫鱼汤
胡萝卜腐竹鲫鱼汤
胡萝卜鲫鱼汤
木瓜鲫鱼汤
苹果核桃鲫鱼汤
沙参玉竹鲫鱼汤
鲤鱼
川芎天麻鲤鱼汤
枸杞子鲤鱼汤
何首乌鲤鱼汤
黑豆红枣鲤鱼汤
西瓜皮眉豆鲤鱼汤
鲮鱼
粉葛赤小豆鲮鱼汤
鲈鱼
红枣芪淮鲈鱼汤
木瓜鲈鱼汤

<<精选详解老火汤>>

太子参淮山鲈鱼汤
泥鳅
北芪泥鳅汤
赤小豆杞子泥鳅汤
淮杞玉竹泥鳅汤
泥鳅汤
双豆芝麻泥鳅汤
山斑鱼
地瓜叶山斑鱼汤
田螺
鸡骨草田螺瘦肉汤
塘虱鱼
瘦肉塘虱鱼汤
黑豆塘虱鱼汤
虾
韭菜虾仁汤
鱼肉
北芪蜜枣生鱼汤
菜干生鱼汤
参芪生鱼汤
虫草花玉竹生鱼汤
冬瓜生鱼汤
红枣瘦肉生鱼汤
胡萝卜生鱼汤
淮山圆肉生鱼汤
栗子百合生鱼汤
马蹄百合生鱼汤
木瓜生鱼汤
苹果生鱼汤
苹果杏仁生鱼汤
苹果雪梨生鱼汤
野葛菜生鱼汤
鱼头
菜干成鱼头汤
草菇大鱼头汤
川芎白芷鱼头汤
豆腐鱼头汤
黑豆鱼头汤
花生腐竹鱼头汤
淮杞党参鱼头汤
丝瓜鱼头汤
天麻鱼头汤
鱼尾
参竹鱼尾汤
蛋类
鹌鹑蛋
黑枣鹌鹑蛋汤

<<精选详解老火汤>>

银耳鹌鹑蛋汤
鸡蛋
胡椒姜蛋汤
阿胶鸡蛋汤
百合鸡蛋汤
枸杞鸡蛋汤
黑米红枣鸡蛋汤
桑寄生黑米鸡蛋汤
黑枣鸡蛋汤
红枣鸡蛋汤
桑寄生首乌鸡蛋汤
桑葚黑米鸡蛋汤
首乌黑米鸡蛋汤
禽肉类
鹌鹑
白菜干鹌鹑汤
百合红枣鹌鹑汤
赤小豆花生鹌鹑汤
虫草花鹌鹑汤
川贝瘦肉鹌鹑汤
冬瓜绿豆鹌鹑汤
蛤蚧鹌鹑汤
海底椰贝杏鹌鹑汤
红枣银耳鹌鹑汤
胡萝卜鹌鹑汤
节瓜芡实鹌鹑汤
莲子淮山鹌鹑汤
莲子芡实鹌鹑汤
人参鹌鹑汤
芝麻赤小豆鹌鹑汤
雪梨鹌鹑汤
椰子鹌鹑汤
鸽肉
百合银耳老鸽汤
参枣老鸽汤
陈皮蜜枣乳鸽汤
核桃芝麻乳鸽汤
花生赤小豆乳鸽汤
淮枸煲乳鸽汤
淮山芡实老鸽汤
莲子淮山老鸽汤
芡实煲鸽汤
清补凉乳鸽汤
肉苁蓉红枣乳鸽汤
杏仁桂圆乳鸽汤
银耳炖乳鸽
银耳蜜枣乳鸽汤

<<精选详解老火汤>>

鸡肉

阿胶鸡丝汤

北芪桂圆童鸡汤

黑豆淮山煲鸡汤

猴头菇老鸡汤

冬瓜鲜鸡汤

何首乌煲鸡汤

虫草花煲鸡汤

丹田清鸡汤

蜜枣栗子煲鸡汤

栗子煲鸡汤

莲蓬荷叶煲鸡汤

人参天门冬煲鸡汤

生姜鸡汤

酸枣仁老鸡汤

响螺淮杞鸡汤

雪蛤莲子红枣鸡汤

燕窝鸡丝汤

椰子煲鸡汤

银耳煲鸡汤

玉竹红枣煲鸡汤

猪肚煲老鸡汤

麦芽鲜鸡肾汤

鸡心

荔枝桂圆鸡心汤

鲜百合鸡心汤

鸡爪

核桃花生鸡爪汤

花胶冬菇鸡爪汤

花生眉豆鸡爪汤

黄豆排骨鸡爪汤

鸡爪瘦肉汤

栗子花生鸡爪汤

马蹄冬菇鸡爪汤

牛膝鸡爪汤

.....

畜肉类

野味类

<<精选详解老火汤>>

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>