

<<家常汤煲>>

图书基本信息

书名：<<家常汤煲>>

13位ISBN编号：9787543670112

10位ISBN编号：7543670119

出版时间：2011-3

出版时间：青岛

作者：王作生//张绪华

页数：576

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>

<<家常汤煲>>

内容概要

为满足广大家庭烹饪爱好者的需要，我们精心组织编写了这套“美食掌中宝”系列丛书。本套丛书开本精致小巧，取用方便随意，全铜版纸彩色印刷，讲解详尽，图片精美，使读者一看就懂，一学就会。

《家常汤煲》还从最常见的保健人群角度出发，设计了四季养生汤、小儿养生汤、女性瘦身汤、孕产妇保健汤、男性保健汤、老年人滋补汤等，六大篇章，共计400余道菜品。

书中对于各种汤品的特点及保健功效有详细说明，方便读者根据自身需要选择使用。

由于水平有限，时间仓促，书中定有不妥之处，敬请广大读者批评指正。

<<家常汤煲>>

书籍目录

1 煲汤技巧煲汤常用器具煲汤常用原料煲汤时调料的应用煲汤时原料入锅的顺序煲汤的火候 煲汤巧用水几种简易高汤的制作家常煲汤小窍门2 家常靓汤绿豆芹菜汤香菜黄瓜汤虾皮菠菜蛋汤 玉米贡丸汤玉米番茄汤番茄皮蛋汤五彩鲜汤南瓜蒜蓉汤 丝瓜竹荪汤山药杏仁玉米汤莲藕栗子汤莲藕双圆汤莲子鲜奶露莲子银耳炖雪梨金银双花茶板栗羹什锦水果羹西米露八果羹家庭自制豆浆泰山豆腐花 干贝云丝豆腐羹酸辣豆腐羹西施豆腐羹雪菜豆腐汤梨花豆腐汤蟹粉辽参豆腐羹雪末豆腐鸡汤蘑菇肉丁汤培根奶油蘑菇汤番茄蘑菇汤香菇萝卜汤金针菇玉米冰糖羹金针菇蛋汤清汤紫菜烩猴头蘑黑木耳大枣汤腐竹木耳汤双耳萝卜汤红豆双耳汤银耳豆腐汤银耳莲子羹柑橘银耳汤苦瓜芥菜猪肉汤豆腐生菜肉丝汤里脊片黄瓜榨菜汤茭瓜瘦肉汤干贝猪肉汤菜心螺片瘦肉汤丝瓜平菇瘦肉汤苹果沙梨瘦肉汤榨菜肉丝汤酸辣汤肉丸汤排骨玉米汤骨菇汤徽州一罐香凉瓜排骨汤萝卜海带排骨汤黄豆排骨汤山药煲排骨枸杞猪肝汤菠菜猪肝汤.....3 小儿营养汤4 女性瘦汤5 孕产妇保健汤6 男性保健汤7 老年人滋补汤四季养生汤

<<家常汤煲>>

章节摘录

版权页：插图：做汤巧防糊做汤时，原料极易沉入锅底.受高温而变糊变焦。

如果在放原料前，在锅中放一些猪骨头垫底，可以增加汤中的钙质，还能防止原料焦糊。

汤料应先氽烫再煮做汤所用的原料，如鱼、鸡、鸭、肉等，必须氽烫以去除腥味、异味和残留的血污

。

所以，应先用沸水氽烫，再洗净烹煮，这样会使汤澄清鲜美。

巧煲清汤要想使煲出来的汤清爽不浑浊。

必须用小火熬煮，使汤只开锅不沸腾。

大滚大沸会使汤里的营养物质，如蛋白质分子凝结成许多白色的颗粒，汤汁变得浑浊不清。

让浓汤变清的小窍门在用排骨、鸡、鸭等原料做汤时，容易出现汤浓油厚的现象。

遇到这种情况时，加少许鲜鸡血，就可以使汤变清。

<<家常汤煲>>

编辑推荐

《家常汤煲》：用爱做好菜、用心烹佳肴。
家庭必备、美味、可口、营养、保健。

<<家常汤煲>>

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>