

图书基本信息

书名：<<译林生活馆-上海煲·滚·炖家庭汤品>>

13位ISBN编号：9787544732628

10位ISBN编号：7544732622

出版时间：2012-10

出版时间：译林出版社

作者：姜介福

页数：79

字数：79000

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>

## 内容概要

本书依照“煲”、“滚”、“炖”三种烹调方式把汤分成三大类，共收录35种具有代表性的上海家庭汤品，并介绍高汤的熬制与贮藏方法。

国家高级烹饪技师多年的经验总结，是美食爱好者的最佳指导图书。

## 作者简介

姜介福，1939年出生。

江苏无锡人，国家高级烹饪技师，毕业于上海烹调专科学校，曾任上海新雅粤菜馆副总经理，总厨师长。

1958年进上海新雅粤菜馆，拜在以刀功见长的粤菜名厨杨珠福门下学艺，同时受许培、殷光、萧克明等名厨熏陶，逐步形成自己的烹饪特色。

1960年初，以不同凡响的技艺，获上海烹饪刀工第二名。

1970年，任全国海军烹饪培训辅导教师。

1986年至1988年，在荷兰鹿特丹掌勺。

1991年，在广帮传统名菜基础上改进创新的“沙拉烟鲳鱼”获1991年国家“金鼎奖”，是上海新雅粤菜馆的特色“看家菜”，其刀功独特，菜肴造型别具匠心。

1992年，获首届世界烹饪大赛团体金牌。

1993年，赴土耳其，作烹饪表演。

1996年，赴德国参加世界奥林匹克烹饪大赛，获大赛铜牌。

2003年，著书《上海煲、滚、炖家庭汤品》出版。

书籍目录

微火慢熬 细滤精华 靓汤之源  
熬制高汤  
大骨鱼干高汤  
老母鸡高汤  
高汤的贮藏  
旺火快滚 汤清湿润 原味精华  
滚汤  
荠菜黄鱼羹  
荠菜肉丝豆腐羹  
虾米扁尖蚕豆汤  
番茄扁尖冬瓜汤  
番茄蛋花汤  
咸菜蚕豆汤  
咸菜黄鱼汤  
油豆腐粉丝汤  
榨菜肉丝蛋花汤  
萝卜丝鲫鱼汤  
鱼圆汤  
鲫鱼奶汤  
乡下浓汤  
三鲜汤  
菠菜里脊肉片汤  
金黄蛋皮丝做法  
微火细细慢煲 汤鲜香浓成菜  
煲汤  
竹笋腌鲜汤  
小排骨马铃薯汤  
火腿蹄冬瓜汤  
咸肉冬瓜汤  
排骨莲藕汤  
小排骨萝卜汤  
青红萝卜煲牛腩  
咖喱牛腩汤  
青萝卜煲鸭胗  
淮杞煲乌鸡  
竹笙芋艿老母鸡汤  
西洋菜煲草鸡  
老母鸡蹄汤  
扁尖老鸭汤  
猪脚黄豆汤  
砂锅鱼头汤  
旺火烧开 蒸汽慢炖 清鲜飘香  
炖汤  
虾米炖蛋汤  
香菇凤爪炖汤

瑶柱炖瓜球

瑶柱竹笙炖鱼肚

章节摘录

版权页：插图：材料：虾米30克，扁尖笋75克，新鲜蚕豆100克 调味料：黄酒25毫升，高汤750毫升，盐、鲜鸡精适量 1蚕豆风味独特，能调补五脏利湿解毒。

扁尖笋咸中带甜的鲜嫩风味最适煮汤提鲜。

2虾米放入小碗中加清水50毫升浸泡1小时。

3蚕豆洗净，扁尖笋去掉老的部分，切成像蚕豆大小的块。

4将扁尖笋块放清水中浸泡2小时，沥干水备用。

5净锅放高汤750毫升。

6同时放入步骤1、2的虾米、扁尖笋和新鲜蚕豆。

7加黄酒、盐、鲜鸡精。

8煮10分钟左右后熄火。

9装入汤碗，即成嫩绿清鲜的虾米扁尖蚕豆汤。

人气当红的番茄用来煮汤更能释出其丰富的茄红精华。

冬瓜利水消肿、窈窕养颜！

1番茄洗净切块备用。

2冬瓜洗净切厚片备用。

3扁尖笋放入盛器中加清水浸泡1小时。

4将扁尖笋取出洗净，去掉老的部分。

5再切成5厘米长的段备用。

6净锅烧热放油，先将步骤的番茄块下锅略炒。

7再加入清水（或高汤）。

8随后放下步骤2、5的冬瓜片和扁尖笋段。

9用中火烧约15分钟。

10然后加入盐、鲜鸡精，用勺搅匀。

11出锅装汤碗，即成茄红湿润的番茄扁尖冬瓜汤。

编辑推荐

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>