

<<家常汤羹菜/家常菜谱系列丛书>>

图书基本信息

书名：<<家常汤羹菜/家常菜谱系列丛书>>

13位ISBN编号：9787802313576

10位ISBN编号：7802313570

出版时间：2008-1

出版时间：中国中医药出版社

作者：吴杰 主编

页数：220

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>

<<家常汤羹菜/家常菜谱系列丛书>>

内容概要

本书是“家常菜谱系列丛书”之《家常汤羹菜》。

汤羹菜无论是在家庭厨房还是在高档宴席上，永远都是道靓丽的风景，古往今来，汤和羹以其原料丰富、构思巧妙、情趣盎然、口味适宜、营养滋补的独特魅力，而深受人们的喜爱，故有“没有汤羹不成席”之说，更是日常生活中必不可少的美肴。

本书共精选300款营养丰富、色泽美观、搭配合理、口味多样、制作简便且适合广大家庭学习制作的美味家常汤羹菜，其中有久负盛名的传统汤羹，也有流传广泛的创新汤羹，且南北东西风味兼顾。并以简洁的文字、生动的笔法，对每款汤羹的用料配比、制作方法、器皿的搭配、花色的点缀以及个别菜肴的注意事项等均做了具体的说明和阐述。

作者简介

吴杰，华艺烹饪学校副校长，烹饪讲师，大学毕业，国家特一级烹饪师，中国烹饪职业技能鉴定考评员(国家评委)。

曾在全国烹饪大赛中获金牌。

多年来专注于饮食文化研究及烹饪教学工作，为全国各地培养出一批优秀烹饪人才，并创新设计了数百例风味菜肴及面点。

先后主编出版了

书籍目录

汤菜制作技巧羹菜制作技巧参枣乌鸡汤木耳老鸡汤双笋鸡汤香茅鸡翅汤鹿茸鸡片汤豆苗鸡丝汤木瓜鸡爪汤鸡蘑凤脚汤豆芽肉鸽汤南瓜山药肉鸽汤双蔬黑豆鹌鹑汤菊花瘦肉汤肉片香菇汤脊骨酸菜汤三鲜猪排汤海带排骨汤参枣鸡排汤猪蹄茭白汤鲜蛤蹄筋花生汤苋菜猪心汤黄豆芽羊排汤单县羊肉汤香豉羊肉汤参枣羊肉汤蒜香羊肚汤麻辣牛肉汤枸杞牛鞭汤狗肉汤狗肉豆腐汤鹿肉三宝汤枸杞三宝汤辣豉猪血汤花生猪血汤豆芽血豆腐汤鸭血鲜蘑汤翡翠鸡肝汤鸭肝双耳汤翠油鸭肝汤红杞油菜猪肝汤木耳兰花羊肝汤猪肝萝卜汤口蘑羊肝汤芥菜金地猪肝汤猪肺白果汤玉竹猪肺汤百合猪肺汤嫩姜猪肚汤辣味牛肚汤豆芽牛肚汤砂仁牛肚汤三丝散丹汤枸杞香菇汤三丝香菇汤豆芽香菇汤竹荪瘦肉汤鸭片竹荪汤火腿竹荪汤竹荪海鲜汤猴蘑鸭片汤草菇虾球汤番茄肉片汤玉翠番茄汤番茄菠菜蛋汤茄汁酸辣汤双杞蛋花汤紫菜蛋花汤虾皮蛋花汤蛋皮三丝汤干张肉片汤蒜苗豆皮汤火腿豆皮汤干豆腐肉丝汤龙凤豆皮汤三鲜白玉汤松花豆腐汤清香豆腐汤豉香豆腐汤雪菜豆腐汤生蚝豆腐汤香鲜紫菜豆腐汤翡翠榨菜汤银芽榨菜汤香菇榨菜肉丝汤鱼丝公英汤蒲公英肉丝汤蒲公英鲜蛤汤蒲公英紫菜蛋皮汤生菜素菇汤生菜蚌肉汤生菜羊肉汤番茄生菜汤生菜鸡片汤香芹鸽蛋汤翠芹鱼片红汤蚝香西芹汤香菌油菜汤油菜兔肉汤三鲜白菜汤白菜肉丸汤肉卷白菜汤白菜鳗鱼汤小白菜鸽蛋汤淡菜小白菜汤贝肉青笋汤莴笋鹅片汤脆笋肉丸汤鱼露莴苣汤双杞银耳汤莓香双耳汤红薯牛肉汤甘薯鸡块汤山药排骨汤山药腰片汤爽脆山药汤土豆香菇汤土豆排骨汤鲜藕棒骨汤脆藕草菇汤莲藕鳗鱼汤荸荠肉片汤三彩荸荠汤荸荠胗竹汤蚝香荸荠汤脊骨魔芋汤魔芋鸡血汤金针兔肉汤金针肉丝汤蚝油三丝汤萝卜牡蛎汤嫩姜三丝汤萝卜肉丝汤羊肉萝卜汤胡萝卜鸡块汤胡萝卜猪心汤萝卜肚片汤白玉南瓜汤香甜南瓜汤南瓜鲜虾汤南瓜肉片汤南瓜猪肝汤五彩南瓜汤紫菜冬瓜汤冬瓜脊骨汤海带火腿冬瓜汤冬瓜肉丸汤苦瓜鲜虾汤苦瓜鸽肉汤脆瓜海鲜汤苦瓜鸡丸汤苦瓜排骨汤...

...

章节摘录

汤菜制作技巧 汤菜，是把经刀工处理后的原料经过焯（氽）、煮、蒸、滑等初步熟处理或直接生料下入不同风味的汤或清水中，加入调味料进一步加热成熟的一种方法，汤菜适用于多种烹调原料，在家庭厨房中，我们可以将现有的各种荤素食料按自己的喜好方式进行组合搭配，制作出不同风味的汤菜。

提起汤菜，首先要从制汤说起，在烹饪中制汤（也称吊汤）是基本功之一，汤的好坏对菜肴的质量有着很大的影响。

很多人认为可以用味精代替，味精的确能提鲜，但不如鲜汤味醇，鲜汤既能提鲜味，又能衬托原料的本味。

而味精用多了反而会翻味，起不良作用。

1.制汤 制汤一般可分为毛汤、奶汤、清汤、鸡汤、骨头汤、素汤、简易汤等。

（1）毛汤（一般奶汤）：毛汤是日常应用最普遍，也比较简单的一种汤。

制作方法是把鸡、鸭、猪肉、骨头、蹄膀（肘子）等类的原料充分洗净后，下入大锅中，加足水，烧沸后撇净浮沫，加盖继续煮至原料成熟，成熟度可根据原料的用途而定，取出。

锅中的骨头继续熬煮，至汤呈浑白色时即成，可用来做汤、羹、炖、烩菜等。

（2）奶汤：是用鸡、鸭（或骨架）、排骨、蹄膀分别用沸水焯过，冲洗干净，放入大锅内，加足水（水宁可加多不能加少），用旺火烧开，撇净浮沫，加入葱段、姜片，用中火保持汤汁沸腾，煮约两小时，至汤呈乳白色为止。

可作为白汤菜肴的汤汁以及煨、焖、烧、扒等比较讲究的菜肴调味之用。

注意熬好的汤要去掉料渣。

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>