

<<广式汤煲篇>>

图书基本信息

书名：<<广式汤煲篇>>

13位ISBN编号：9787806460603

10位ISBN编号：7806460608

出版时间：2000-6

出版时间：上海文化出版社

作者：李承智 主编

页数：80

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>

## <<广式汤煲篇>>

### 内容概要

汤是菜肴中占重要一席，制汤的历史可追溯到四千多年前。

距今一千一百多年的唐代诗人王建的《新嫁娘词》中就有“三日入厨，洗手作羹汤”的诗句，说明当时就已把制汤作为公婆考核新媳妇操持家政的一个重要内容了。

可见制汤的普及和受到重视的程序。

书中介绍的汤类，取材广泛。

有些采用极普通的原料。

如：“菊荔煨鸡汤”、“米酒鸡汽”、“芦根凤爪汤”、“芋仔老鸭汤”、“腐竹白果猪肚汤”等。

也有取材高档的，如：“虫草鹿筋水鸭汤”、“鲜有参乳鸽汤”等。

更有用料新、奇、特的，如：“巴戟天鹿茸黄精煲孔雀汤”、“海马杞子牛丸汤”、“田七百合鼠肉兔脚汤”等，此外还有如“山药胡萝卜奶油汤”、“腐皮番茄汤”等全素的特色汤，也各有其味，可供广大读者选择。

## <<广式汤煲篇>>

### 作者简介

叶国强，1952年生于上海，毕业于上海旅游专科学校烹饪管理专业，并曾入新加坡适应人力资源管理学院深造。

擅长粤菜及创新海派菜肴，精通餐饮理论。

系中国烹饪协会会员、上海市烹饪协会会员、国家高级烹饪技师、特一级厨师。

1994年荣获全国烹饪大赛银奖。

1997年荣获国际茶点

## &lt;&lt;广式汤煲篇&gt;&gt;

## 书籍目录

总序目录概述一、汤类（60款） 1. 菊荔煨鸡汤 2. 米酒鸡汤 3. 霸王奶椰乌鸡汤 4. 鹿筋老鸡汤 5. 鲜海参鸡汤 6. 竹蒸鸡块汤 7. 芦根凤爪汤 8. 黄豆芫荽凤爪汤 9. 虫草鹿筋水鸭汤 10. 莲藕腐竹火鸭汤 11. 芋仔老鸭汤 12. 八宝鞭花汤 13. 金银菜鲜陈肫汤 14. 山楂扁豆鸭肫汤 15. 鲜人参乳鸽汤 16. 黑芝麻鞭子乳鸽汤 17. 象鼻蚌乳鸽汤 18. 哈蚧鹧鸪汤 19. 巴戟天鹿茸黄精孔雀汤 20. 首乌杞子麻雀汤 21. 节瓜章鱼猪肘子肉汤 22. 沙虫瘦肉汤 23. 淮山螺头排骨汤 24. 章鱼肉排汤 25. 腐竹甘蔗猪耳汤 26. 栗子瑶柱猪鼻汤 27. 发菜蚝豉猪手汤 28. 雪梨银耳猪手汤 29. 花生猪尾汤 30. 玉竹猪肺汤 31. 腐竹白果猪肚汤 32. 墨鱼猪肚汤 33. 凉瓜豆腐猪腰汤 34. 松仁芝麻猪肠汤 35. 鱼腥草猪心汤 36. 淮杞牛尾汤 37. 北芪党参牛双宝汤 38. 海马杞子牛鼻丸汤 39. 龟肉羊肚汤 40. 淮山杞子羊肉汤 41. 淮札羊双宝汤 42. 灵芝黄芪野猪肉汤 43. 窝蛋驴肉丸汤 44. 芪党淮杞猫汤 45. 萝卜金菇野兔汤 46. 凤爪炖兔汤 47. 田七百合鼠肉兔脚汤 48. 冬瓜兔丝狗子肉汤 49. 桂圆袋鼠汤 50. 酸菜豆腐滚墨鱼汤 51. 豆腐塘里鱼汤 52. 发菜松仁里米汽 53. 玉米须心蚌肉汤 54. 玉竹蛤蜊汤 55. 龙马龟肉汤 56. 佛跳墙 57. 山药胡萝卜奶油汤 58. 腐皮番茄汤 59. 玉米冬瓜杞子汤 60. 芦根凤爪汤二、煲类（15款） 61. 辣椒沙司排骨煲 62. 番茄肉角煲 63. 花生猪尾煲 64. 发财好合煲 65. 葡汁乳羊煲 66. 酒酿鲩鱼煲 67. 酒椒墨鱼煲 68. 尖椒墨鱼煲 69. 粉丝咽腩煲 70. 碧绿墨鱼蛋煲 71. 鸽蛋鳖裙煲 72. 豆腐蚝肉煲 73. 葱油海肠煲 74. 煎豆腐沙虫煲 75. 蚂蚁白玉煲

<<广式汤煲篇>>

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>