

<<风味鲜美汤>>

图书基本信息

书名：<<风味鲜美汤>>

13位ISBN编号：9787535636591

10位ISBN编号：7535636594

出版时间：1970-1

出版时间：湖南美术出版社

作者：犀文资讯

页数：221

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>

## <<风味鲜美汤>>

### 前言

汤是中华美食的一大特色。

也是中华饮食的重要组成部分。

尽管很多厨师已经介绍过很多类型的汤品，但对汤的创新和传承依然乐此不疲。

世界上可能没有其他民族像中国人一样重视汤了。

中国人做汤，最重视里面的食材，用各种简单的中药材，再搭配新鲜的食材，花上一些时间，就可以享用香味浓郁且营养丰富的汤了。

人们每日的饮食总离不开功效各异的汤水，不管是香醇的老火靓汤，还是鲜美清淡的生滚汤水，都会是餐桌上的重要风景。

喝汤，更是注重对其中各种清润滋补精华的吸收.讲究先清后补。

旨在滋补养颜、延年益寿。

因此家庭营养汤底的真谛，其实喝的就是阴阳调和之气。

汤品世家丛书第一辑分两册.分别是《风味鲜美汤》、《快捷多味汤》，内容包括汤的煲、炖、熬、滚四法。

在汤品的选择上均独具匠心，挑选上佳的材料，用传统工艺来烹制，务求原汁原味。

本辑推介了400多种汤品，图文并茂，印刷精美.并附有详细的营养功效分析，让你一册在手，便能成为制汤高手。

本套丛书既是普通家庭学做营养汤首选的读本，又可作为培训专业厨师的参考书，实用价值相当高。

汤的美味源远流长，愿此套丛书成为所有爱汤人士的新宠。

## <<风味鲜美汤>>

### 内容概要

《风味鲜美汤》包括汤的煲、炖、熬、滚四法。在汤品的选择上独具匠心，均挑选最上佳的材料，用传统工艺来烹制，务求最原汁原味。本辑推介了400多种汤品，图文并茂，版式精美，并附有详细的制作步骤和营养分析，务求让你一册在手，成为汤品专家。本套丛书既是普通家庭学做营养汤的首选美食读本，又可作为酒店等烹饪厨师的参考书，实用价值相当高。

## &lt;&lt;风味鲜美汤&gt;&gt;

## 书籍目录

煮汤工具有门道根据质地善用汤锅苦瓜木棉牛肉汤金荞麦瘦肉炖汤苍术冬瓜排骨汤薏仁节瓜黄鳝汤薏仁荸荠猪肉汤绿豆薏米猪大肠汤绿豆茯苓老鸭汤熟地水鸭汤生地冬瓜鲍鱼汤芡实猪肉汤生地猪肺汤百合荸荠乌鸡汤薏米淮山排骨汤阿胶牛肉汤淮山枸杞乌鸡汤雪耳洋参炖燕窝百部党参猪肺汤人参茯苓鱼肚汤参芪红枣黑鱼汤生地莲藕瘦肉汤栗子芋头鸡汤丁香海带胡萝卜汤茱萸花椒鲤鱼汤天麻川芎鲤鱼汤当归黄芪鸭汤夏枯草瘦肉汤葛根赤小豆瘦肉汤首乌枸杞鸡汤车前草猪腰汤虫草熟地老鸭汤熟地首乌兔肉汤淮杞红枣鱼头汤参芪乌鸡汤当归枣仁猪心汤蛇舌草陈皮猪肉汤胆头瘦肉汤阿胶瘦肉汤煲汤的12种技巧花旗参燕窝瘦肉汤香附砂仁鲫鱼汤冬虫夏草淮山瘦肉汤高丽参田七鸡汤虫草鲍参汤阿胶鹿茸鸡汤当归白芷鲤鱼汤玉竹核桃羊肉汤核桃茯苓瘦肉汤党参栗子兔肉汤百合白果牛肉汤党参北芪鹌鹑汤枸杞黄芪乳鸽汤川芎白芷鱼头汤首乌核桃鱼头汤芪参陈皮羊肉汤玉竹章鱼鹌鹑汤白鸽醒脑汤沙参玉竹水鱼汤党参天冬老鸡汤枸杞鹿茸乌鸡汤当归天麻羊脑汤花旗参水鸭汤首乌天麻老鸭汤柏子仁首乌瘦肉汤燕窝枸杞鸭心汤鹿茸鸡汤首乌乌鸡汤黄芪龙眼老鸡汤黄芪红枣乌龟汤黄芪当归炖猪脑西洋参无花果鱼汤淮杞玉竹鲜蚝汤百合枸杞甲鱼汤淮山生地羊肉汤玄参生地乌鸡汤沙参玉竹老鸭汤五味子人参猪脑汤莲子巴戟天煲田鸡当归参芪猪心汤参麦黑枣乌鸡汤青箱子鱼片汤车前子红枣田螺汤豆蔻草果炖乌鸡参芪泥鳅汤独活红枣黑豆汤桑枝丹参鸡肉汤虫草麦冬老鸭汤灵芝丹参鲍鱼汤淮沙百合炖猪肺多喝汤有益于身体健康喝汤也有误区吗如意白\_卡汤莴笋豆浆汤奶香芹菜汤三丝豆苗汤绿豆芽甜椒汤平菇豆芽汤荸荠甘蔗萝卜汤薏米绿豆南瓜汤海带绿豆汤萝卜腐竹汤紫菜萝卜汤碗豆苗豆腐汤黄芪猴头菇汤山药牛蒡萝卜汤竹笋香菇菠菜汤山药豆腐汤鸡蛋花苦瓜汤黄豆芽豆腐汤海带紫菜瓜片汤山药豆腐汤淡菜海带冬瓜汤萝卜笋丝汤山楂桂花萝卜汤红枣白菜干汤冬菇茭白汤杂菜汤香菇面筋香菜羹发菜金菇羹海瓜子酸菜汤薏米冬瓜蛇舌草汤薤菜玉米粒滚汤雪里红黄豆节瓜汤车前滑石汤鲜荷赤小豆汤荷梗薄荷薏米汤冬菇炖菜胆煮汤去异味的窍门木瓜汤独活红枣黑豆汤生姜甘薯芥菜汤栗子红枣汤芹菜红枣汤节瓜芋头汤椰汁胡萝卜芋头汤白菜豆腐汤银耳冬瓜汤蘑菇豆腐汤奶油番茄汤葱豉豆腐汤素笋汤胡萝卜蘑菇汤菠菜鲜笋汤干丝黄豆芽汤玉米菜花汤冬瓜绿豆汤玉米蔬菜浓汤三鲜苦瓜汤甜椒南瓜汤豆浆鲜菇汤菊花胡萝卜汤芹菜叶豆腐羹白菜粉丝汤地中海蔬菜汤什锦素珍羹咖喱绿豆汤豆腐葱花汤番茄丝瓜汤玉米青豆羹丝瓜汤油菜玉菇汤平菇豆腐汤栗子百果羹天麻豆腐汤嫩豇豆汤清凉冬瓜汤海底椰南枣汤花生桂圆红枣汤栗子莲藕汤什锦羹汤海带什蔬汤双萝翠芹汤南瓜杏仁汤山楂橘皮海带汤荸荠木耳汤银耳豆腐羹雪梨银耳川贝汤木瓜银耳汤如何煲汤更富营养茯苓党参牛百叶汤白果腐竹猪肚汤芡实陈皮猪腰汤蜜枣鸡肫西洋菜汤干贝芥菜鸡汤西洋参鸭心汤红枣芡实煲乌鱼红枣玉米排骨汤桂花木耳猪肚汤萝卜黄芪猪肚汤桂圆萝卜煲羊肉桂圆红枣泥鳅汤桂杞鲢鱼汤三七鸡汤茴香蜜枣猪肚汤党参莲子煲鸭肫薤菜海带乌鱼汤水果清润甜汤家常罗宋汤胡萝卜鲜橙汤木耳番茄汤橄榄螺头汤乌梅五味汤番茄牛肉汤酸辣豆腐羹桂枣山药汤丝瓜响螺汤家常酸辣汤鸭梨南北杏瘦肉汤山楂莲叶排骨汤冬瓜薏米煲排骨丝瓜豆腐鱼头汤南瓜蔬菜淡奶汤山楂瘦肉汤

<<风味鲜美汤>>

章节摘录

插图：

## <<风味鲜美汤>>

### 编辑推荐

《风味鲜美汤》：俗语云：吃肉养三日，喝汤补七天。

可见汤于日常饮食中的重要性。

在家煲一锅靓汤，让家人共享口福与快乐，这是件很美好的事，那么要如何把汤做好呢？

本套丛书精选了四百多道家常靓汤，让你轻轻松松吃得美味，吃得营养。

<<风味鲜美汤>>

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>