

<<外行煲汤>>

图书基本信息

书名：<<外行煲汤>>

13位ISBN编号：9787542822420

10位ISBN编号：754282242X

出版时间：2000-1

出版时间：上海科技教育出版社

作者：张家伟

页数：267

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>

<<外行煲汤>>

内容概要

汤菜是我国最古老的美味佳肴之一，我们的祖先在告别生食生活以后便开始用火烤制食品。陶器的发明使得我们的先人们能在器皿中放入肉类和野菜，再加水煮成汤菜，从而进入饮食的文明时代。

清代的戏剧家称汤菜为“下饭”，因为汤除了自身具有营养价值以外，还能使“哺啜如流”。

汤菜具有取料广泛，制作简便，味道鲜美，营养丰富等特点。

在家庭的餐桌上，如果只有丰盛的饭菜而没有汤，一定会使人感到大失所望。

在筵席上汤菜可分前、中、后三道。

喝第一道汤是为进食各种美味佳肴作准备，它要求清淡、稀薄，可以滋润口腔和食道，刺激胃液的分泌，增强食欲。

中间一道汤还可以清除前几道菜品的余味。

筵席将结束时上酸、辣、浓的汤，它既可以解腻、醒酒，又可以健胃消食。

制作汤菜时选用原料应既考虑口味，又讲究营养和保健。

所以，本书增加了保健内容，叙述了汤菜对人体所起的作用，以便读者在煲汤时作参考。

《外行煲汤》是《外行烧菜》的姐妹篇，煲汤与烧菜相比要容易一些。

<<外行煲汤>>

书籍目录

一、煲汤小常识 1. 炊具与餐具 2. 煲好汤的要诀 二、现代家庭的常用汤谱 牛肉花生汤 牛肉青菜汤 牛肉荸荠汤 山药炖牛肉 牛肚汤 氽羊肉片汤 胡萝卜羊肉丝汤 羊肉番茄汤 冬瓜羊肉汤 羊龟汤 清炖猪肉汤 生菜猪肉汤 慈姑瘦肉汤 苦瓜肉片汤 排骨清汤 排骨豆芽汤 排骨黄豆汤 排骨佛手汤 排骨银球汤 冬瓜排骨汤 苦瓜排骨汤 雪菜肉丝汤 芹菜肉丝汤 肉丝榨菜汤 猪蹄汤 猪蹄冬瓜汤 猪蹄蛤肉汤 瓜片肉丸汤 猪肚汤 白果猪肚汤 蚕豆肚块汤 酸菜猪肚汤 猪肚蹄汤 萝卜腰片汤 冬菜腰片汤 猪肝汤 芥菜猪肝汤 苋菜猪肝汤 番茄猪肝汤 菠菜猪肝汤 雪菜猪肝汤 豌豆肠汤 豆芽猪血汤 酸菜猪血汤三、民间节日家宴汤谱 四、让我露一手(特色汤谱)

<<外行煲汤>>

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>