

<<滋补汤煲>>

图书基本信息

书名：<<滋补汤煲>>

13位ISBN编号：9787543610712

10位ISBN编号：754361071X

出版时间：2005-1-1

出版时间：青岛出版社

作者：王作生

页数：79

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>

<<滋补汤煲>>

内容概要

本书以精美的图片，配上高档纸张和精美印刷，读者在欣赏每一幅精美图片的同时，会有一种马上想吃的冲动。

与传统滋补汤煲菜谱图书比较，本书最大的特色是：用通俗的语言，详细说明各种菜式的制作程序和方法，读者只要对照书上内容，去一般集市购买各种物品，在家里即可自己动手做出意想不到的滋补汤煲菜。

<<滋补汤煲>>

书籍目录

余乌鱼片奶汁驴肉煲沙锅蟹粉狮子头樱橘蛤什蟆虾仁鱼片羹馄饨鸡宋嫂鱼羹虫草人参炖乌鸡牛髓真菌汤凉瓜肉排煲一品小圆子八宝鸡汤清汤牡丹大虾秘制瓦罐鹿肉牛髓猪红煲鱼头豆腐汤黄豆排骨汤明炉雪菜黄花鱼上汤蟹煲海皇豆腐煲萝卜蛭子汤冬瓜火腿煲老鸭浓汤银杏风味肚冰糖蛤什蟆甲鱼煲羊排什锦酸辣汤虫草鲍鱼盅鸡煲翅时蔬风鹅煲干锅乌鱼仔肉丸汤沙锅鸭银丝鲜虾西湖银鱼羹飘香猪尾煲麻辣鲤鱼海鲜羊排煲山蛇煲老鸡.....

<<滋补汤煲>>

章节摘录

插图：1.煲汤秘招煲汤的基本工具沙锅沙锅由陶土和沙混合烧制而成，外涂一层釉彩，外表光滑，一般用于制作汤菜。

沙锅气孔较小，不耐高温，锅口大，散热快，可直接用中、小火加热成熟，也可用蒸、隔水炖等加热方式成菜。

不锈钢汤锅此类锅外观光亮，清洁卫生，耐磨质轻，便于刷洗消毒，而且坚固耐用，化学性质稳定，耐酸、耐碱、耐腐蚀，已成为现代家庭必不可少的炊具之一。

焖烧锅焖烧锅分外锅（保温用）和内锅（加热用）两部分。

使用时将生的食物放入内锅，在炉子上煮开后离火。

将内锅放入外锅内，盖上锅盖，食物就在高效保温的外锅内继续保持高温闷制，直至熟烂。

不需再用炉火加热，也不需看管。

瓦锅瓦锅是由不易传热的石英、长石、黏土等原料混合成的陶土经过高温烧制而成的。

其通气性、吸附性好，还具有传热均匀、散热缓慢等特点。

煨制鲜汤时，瓦罐能均衡而持久地把外界热能传递给内部原料，相对恒定的温度有利于水分子与食物的相互渗透，这种相互渗透的时间维持得越长，鲜香成分溢出得越多，煨出的汤就越鲜美，原料的质地就越酥烂。

紫砂锅紫砂深藏于山腹岩石层下，被称为“岩中岩”“泥中泥”，是一种未经外界环境污染的、含有多种人体所需微量元素，尤其是铁元素的纯天然陶土。

紫砂器皿在受热过程中，能够放射出丰富的远红外线，这种远红外线不仅能作用于食物表面，而且能深层透热，所以煲煮出的汤菜有特别的醇香13感。

紫砂能通过矿化作用提高食物的PH值，有利于平衡人体内的酸碱度，有延年益寿、保健防病等功效。

<<滋补汤煲>>

媒体关注与评论

书评《爱心家肴丛书》在二十一世纪风靡全国，经久不衰，几乎影响了整整一代人的生活习惯和消费倾向。

作者是著名的滋补汤煲菜专家，现在独家出版该批图书。

为了配合读者阅读习惯和饮食习俗，我们推出了本套书，让您体验新一代生活时尚。

<<滋补汤煲>>

编辑推荐

《家常汤煲》：中国烹饪大师高炳义，知名营养专家顾奎琴联合推荐。

美味菜肴196，厨房小窍门38，营养小贴士98。

营养美味 健康久久

<<滋补汤煲>>

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>