

<<好汤48>>

图书基本信息

书名：<<好汤48>>

13位ISBN编号：9787501943746

10位ISBN编号：7501943745

出版时间：2004-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：程安琪

页数：83

字数：76000

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>

<<好汤48>>

内容概要

菠萝苦瓜鸡

材料

土鸡半只

苦瓜1条

腌菠萝1杯

干银鱼1小把

小葱1根

姜片3片

调味料

料酒1大匙

胡椒粉少许

做法

1 鸡洗净，剁成块，用滚水氽汤一下，捞出洗净。

2 苦瓜洗净，剖开，去子，切成块，干银鱼用水冲一下即可，葱洗净，切段。

3 汤锅中煮滚6杯水，放下鸡块和葱，姜，料酒，煮滚后改小火，炖煮约30分钟。

4 将腌菠萝连汁和苦瓜，干银鱼一起加入汤中，再以小火煮20 - 30分钟，至想要的烂度。

5 尝一下，看是滞需要加盐调味，撒下胡椒粉即可。

靓汤

炖鸡汤时火要小，汤才会清，但要保持汤的滚开，才能将鸡的鲜味炖出来。

<<好汤48>>

书籍目录

各种高汤清汤篇 鸡片丝瓜汤 柴把鸭汤 菠萝苦瓜鸡 鱼鲞竹荪炖鸡汤 鲍鱼肚片汤 山东海参汤 边锅汤 氽
三片 福菜鲜笋汤 海带丝排骨汤 扁尖冬瓜排骨汤 番茄排骨酥汤 虾刃汤 清炖牛肉汤 罗宋汤 蘑菇双鲜汤
萝卜丝鲜鱼汤 越式鱼酸汤 酸菜牡蛎汽 菠菜猪肝汤 油豆腐细粉汤 紫菜蛋花汤 法式洋葱汤 培根蔬菜汤
意大利蔬菜汤浓汤篇 浮云鳕鱼羹 鱿鱼羹 银鱼羹 酸辣汤 香菇肉羹 打卤蛋羹 五彩鱼羹 雪菜黄鱼羹 酸辣
海鲜羹

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>