

<<汤·煲·羹>>

图书基本信息

书名：<<汤·煲·羹>>

13位ISBN编号：9787530835821

10位ISBN编号：7530835823

出版时间：2005-1

出版时间：天津科学技术出版社

作者：阎喜霜

页数：247

字数：100000

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>

## <<汤·煲·羹>>

### 内容概要

中国饮食文化历史悠久，源远流长，博大精深，是中华民族的宝贵财富。

其名菜佳肴数不胜数，且色、香、味、形、器五美俱全。

而汤、煲、羹以其独特的魅力，成为肴馔中的重要组成部分，千家万户的餐桌上必不可少的一个“靓”点。

汤、羹基本属于同一种烹调方法，区别在于汤大多不勾芡，而羹大多勾芡。

在我国大部分地区都有喝汤、羹的习惯。

不同的是，有的饭前喝，有的饭后喝。

编入本书的汤、羹、煲，选材力求适于家庭制作，而且融合中西、南北的不同风味。

<<汤·煲·羹>>

书籍目录

汤 1 醋椒甩果汤 2 清汤鱼唇 3 枸杞雏鸽汤 4 番茄鸡蛋汤 5 乌鸡白凤汤 6 清汤鱼翅 7 罗宋汤 8 酸菜白肉粉  
丝汤 9 鱼丸汤 10 虾仁紫菜汤 11 粉汤 12 雪菜肉丝汤 13 腰片汤 14 当归生姜羊肉汤 15 鲍鱼汤 16 豆腐海带  
汤 17 红菜汤 18 火腿银鱼汤 19 氽煨里脊片汤 20 清汤燕菜 21 红枣木耳汤 22 苔菜肉丝汤 23 二冬汤 .....  
煲羹

<<汤·煲·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>