

<<跟我学做清润糖水>>

图书基本信息

书名：<<跟我学做清润糖水>>

13位ISBN编号：9787534450297

10位ISBN编号：7534450292

出版时间：2012-10

出版时间：江苏美术出版社

作者：圆梦

页数：96

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>

<<跟我学做清润糖水>>

内容概要

糖水在广东的一种小吃的总称，种类十分多样，有红豆沙、莲子糖水等等，基本就是把一些下火的材料加水 and 糖一起煮，十分消暑，为广东人喜欢的小吃。

糖水既可以作为中式饭食后的甜品，也可以作为夜宵的小品，为我们带来愉快的心情。

糖水跟煲汤一样，具有滋补养生功效。

本书介绍了具有美容养颜功效的特色糖水90款，并对每款糖水的营养功效、制作过程、适合人群、制作要点等进行了详细的解说。

主要读者根据书中的步骤解说，就能十分轻松地掌握广东糖水的做法。

<<跟我学做清润糖水>>

作者简介

圆梦，中国烹饪协会高级会员、广东食文化研究会会员。

多年来一直潜心研究饮食保健知识。

目前在一所著名烹饪学校当烹饪讲师，并不定时在多家美食、健康、生活类杂志发表料理专题，曾出版《四季健康老火汤》、《清润糖水》、《神奇果蔬汁对症疗法》等50多本书籍。

<<跟我学做清润糖水>>

书籍目录

双豆糖水
鸡蛋马蹄汤圆
薏米莲子腐竹糖水
年糕木瓜奶
杏仁枇杷露
芒果猕猴桃糖水
百合南瓜糖水
雪梨川贝糖水
南北杏菊花糖水
雪梨槟榔糖水
小麦黑糯米粥
菊莲鸡蛋糖水
无花果糖水
彩糖西瓜奶露
莲子奶冰
大枣龙眼糖水
老姜龙井汤圆
双杏银耳木瓜船
莲子鲜百合糖水
红枣黑豆奶露
百合杨梅西米露
西米红豆爽
木瓜牛奶炖银耳
红枣鹌鹑蛋糖水
玉米桂杞糖水
魔芋甘薯糖水
雪梨雪蛤糖水
双豆红枣糖水
桂百芡实糖水
雪梨大枣盏
马蹄胡萝卜糖水
百合山药鸡蛋糖水
雪梨南瓜糖水
橙香银耳花
乌梅无花果糖水
黑米金银花粥
红白薏米粥
椰香杂宝糖水
栗子银耳糖水
参竹银耳薏米糖水
果香牛奶糖水
桂杞雪蛤糖水
栗合南瓜糖水
红白海带糖水
香蕉马蹄圣果糖水

<<跟我学做清润糖水>>

银耳黑米粥
甘蔗马蹄糖水
木瓜银耳糖水
椰香雪蛤糖水
马蹄苹果糖水
莓红橙香糖水
云吞皮银耳糖水
枣果胡萝卜糖水
二黄糖水
竹荪双枣糖水
鲜奶芙蓉蛋
雪梨菊花蜜
鸡蛋菠萝糖水
木瓜白果糖水
鸡蛋腐竹糖水
银耳海带丝糖水
香芋南瓜糖水
香甜什果糖水
无花果银耳糖水
菠萝煮汤圆
白蚬南瓜糖水
椰肉西米露
酒糟鹌鹑蛋糖水
甘薯银耳山药糖水
豆枣花生糖水
腐竹鲜奶糖水
芒果黑米鲜奶糖水
陈皮芝麻糊
鸡蛋马蹄爽
雪梨西米露
芦荟青苹果糖水
鹌鹑蛋柿饼糖水
杂果海椰子糖水
雪蛤炖红枣
柠檬菠萝糖水
花生核桃糊
彩色西米露
银耳菊花糖水
汤圆木瓜船
桂圆津梨杏仁糖水
枣杏南瓜糖水
杏仁桂圆糖水
黑糯米海椰粥
银耳冬瓜糖水
香橙果冻糖水

<<跟我学做清润糖水>>

章节摘录

插图：

<<跟我学做清润糖水>>

编辑推荐

《跟我学做清润糖水》编辑推荐：秋高气爽，却很干燥，清润的糖水可以滋润肌肤和内脏，减轻和防止秋燥对人体的伤害。

书中介绍了近90种广东糖水的制作方法，并配有详尽的制作过程图解；详尽介绍各种糖水的制作方法以及材料搭配；并将一些制作糖水时容易出现的误区进行解说，传授正确的制作糖水方法。

图片精美、图解清晰。

读者主要根据书中的方法和图解，即可轻松制作。

<<跟我学做清润糖水>>

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>