

<<跟我学做清热糖水>>

图书基本信息

书名：<<跟我学做清热糖水>>

13位ISBN编号：9787534450310

10位ISBN编号：7534450314

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>

<<跟我学做清热糖水>>

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。

<<跟我学做清热糖水>>

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。

<<跟我学做清热糖水>>

书籍目录

雪梨川贝糖水
海椰子雪蛤炖木瓜
银耳枣莲羹
陈皮绿豆糖水
木瓜西米爽
双雪菊花蜜
荔枝马蹄爽
绿豆杂
鲜果西米露
猕猴桃西米露
双白莲子糖水
龟苓膏枣蜜
枸杞杏仁雪梨盅
蒲公英绿豆粥
山楂炖双果
雪梨甘薯糖水
莲子腰豆露
黑糯米莲藕粥
雪梨杏仁糖水
橙香杞红映二白
蛋花马蹄爽
水晶梨蜂蜜糖水
雪梨胡萝卜糖水
百宝莲子粥
桂花西米爽
桑杞金银甘菊糖水
无花果栗子糖水
百合莲子红豆沙
清心双果糖水
海椰子菊枣糖水
玉米百合糖水
豆杞芦荟糖水
姜汁芙蓉蛋
红豆奶露
川雪双杏糖水
西瓜绿豆冰
鸡蛋莲子奶露
红豆牛奶冰露
苹果银耳糖水
马蹄甘蔗枣桂糖水
雪梨香芋糖水
乌梅山楂糖水
西瓜煮汤丸
冰爽西瓜杂果盅
冰糖西米露

<<跟我学做清热糖水>>

菠萝红豆糖水
水梨川贝炖无花果
莲藕炖雪梨
冰糖鸡蛋露
带藻绿豆糖水
海椰子西瓜盅
甘薯桂白糖水
姜条甘薯糖水
胡萝卜绿豆糖水
红枣枸杞炖海椰
清甜西米露
杏仁菊花奶露
菠萝西瓜盅
杨梅枇杷露
银耳木瓜船
麦冬雪梨糖水
白果甘薯糖水
蔗蹄胡萝卜糖水
三宝清心糖水
莲百胡萝卜糖水
绿豆甘薯糖水
银耳双枣糖水
枣杞银耳糖水
银耳川贝糖水
银耳白果糖水
腐竹白果鸡蛋糖水
哈密瓜汤丸糖水
雪蛤海椰子糖水
马蹄甘蔗糖水
紫薯老姜糖水
菠萝红豆糖水
陈皮白绿粥
冰冻红豆沙
银耳南瓜糖水
枣杞山药糖水
山药木瓜糖水
绿豆奶冰
鹌鹑蛋玉耳糖水
南瓜雪梨糖水
白果银耳糖水
菠萝莲子奶露
莲藕莲合糖水
蹄莲胡萝卜糖水
薏米青苹果糖水
生姜甘薯糖水

<<跟我学做清热糖水>>

章节摘录

插图：

<<跟我学做清热糖水>>

编辑推荐

《跟我学做清热糖水》编辑推荐：炎炎夏日，喝一碗自制的清热糖水，能帮助调节饮食平衡，轻松度过炎夏。

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。

<<跟我学做清热糖水>>

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>