

<<广东靓汤圣经>>

图书基本信息

书名：<<广东靓汤圣经>>

13位ISBN编号：9787535649317

10位ISBN编号：7535649319

出版时间：2012-3

出版时间：湖南美术出版社

作者：陈志田

页数：319

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>

## <<广东靓汤圣经>>

### 内容概要

广东老火汤重火候、营养足、味道鲜，既有明显的调养功效，又有香润的口感。道道特色鲜明、功效显著的广东靓汤，既符合四季时令饮食特点，又能满足不同类型、不同体质人的保健需求。中华名厨精心设计600道营养汤谱，将传统“以食为养”的观念融入正确的煲汤方法中，让读者真正品尝到广东最本土、最地道的靓汤滋味，体味从食材、药材中吸取营养精华的温馨感觉。

《广东靓汤圣经》是迄今为止最为丰富、最精美的广东靓汤写真图典，320P超大容量+195mm×285mm超大尺寸+128g铜版纸精美印刷+1000幅超高清美食写真图，绝对物超所值。全书600道养生汤谱，道道浓香四溢、汤汤皆是养生上品，全书按功效分为滋补养生汤、补血养颜汤、强身健体汤、提神健脑汤、保肝护肾汤、养心润肺汤6大类。超精细讲解、超精准配料、超完整做法，真正指导你煲出地道的广东好滋味，给全家带来无量健康。

## <<广东靓汤圣经>>

### 作者简介

陈志田，国际烹饪艺术大师、中华名厨、国家高级烹调技师、国家高级营养配餐师、中国饭店业金牌大厨、亚洲蓝带白金五星级勋章。

1977年生于河北省承德市丰宁县的中医世家，学历经济管理本科，现任北京名人美食保健协会理事，首都保健美食学会特约理事，荣获建国60周年酒店职业经理人国际精英论坛精英新锐大奖，担任第二届全国乡土菜大赛副秘书长，第二届搜厨国际烹饪大赛评委，中国饭店协会采购专业委员会评委，事迹录入《中国当代名厨》大师篇。

擅长官府保健菜，师承“唐朝药王”孙思邈第48代传人——孙耀祖先生，凭借多年的烹饪经验，将中医、官府菜、融合菜三者有机结合为保健菜系，倡导“以自然之道养自然之身”的健康理念，在我国美食界享有盛誉。

<<广东靓汤圣经>>

书籍目录

广东靓汤常识介绍  
家庭煲汤的器具介绍  
广东靓汤常用食材介绍  
制作广东靓汤的关键  
高汤的制作  
老汤的制作与保存  
煲汤小窍门  
对症喝汤更健康  
滋补养生汤  
二子苍术瘦肉汤  
山楂麦芽猪腱汤  
清补凉煲瘦肉  
干贝瘦肉汤  
芥菜连锅汤  
参杞香菇瘦肉汤  
干贝黄精生熟地炖瘦肉  
灵芝石斛鱼胶猪肉汤  
胡萝卜花胶猪腱汤  
芹菜金针菇响螺猪肉汤  
木瓜银耳猪骨汤  
粉葛红枣猪骨汤  
双枣莲藕炖排骨  
党参蜜枣脊骨汤  
雪梨猪腱汤  
双菇脊骨汤  
鲜莲排骨汤  
绿豆陈皮排骨汤  
沙葛花生猪骨汤  
人参猪蹄汤

.....

<<广东靓汤圣经>>

编辑推荐

《广东靓汤圣经》编辑推荐：膳食养生，汤水为先，最具广东特色的滋补靓汤600道。

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>