

<<广东四季糖水>>

图书基本信息

书名：<<广东四季糖水>>

13位ISBN编号：9787535940377

10位ISBN编号：7535940374

出版时间：2006-1

出版时间：广东科技出版社

作者：陈文

页数：90

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>

<<广东四季糖水>>

内容概要

《广东四季糖水》介绍了广东糖水制作的材料和制法，并附有每道糖水的特点和功效的贴士，精美的图片让你看了就想亲手制作一番。

《广东四季糖水》所介绍的糖水皆简单易做，而且非常实用，愿读者朋友能从《广东四季糖水》的糖水中找到乐趣。

广东人一年四季皆喜饮糖水，尤以夏季为甚。

他们认为糖水有清润消暑、生津益身的作用。

广东人把那些煲制了一些药材、豆类、水果、面制品，再调以白糖的食品，泛称为糖水。

在甜品类食物中，糖水是最常见的一种。

其味道好、制作简单的特点使它受到许多人。

特别是广东人的喜爱。

在广州的大街上，就有不少甜品店、糖水铺，经营着各种品种的糖水。

糖水的基本制作方法虽然简单，但一些做法和材料的搭配却十分讲究。

甚至糖水的食用季节、适合人群也有一定学问。

<<广东四季糖水>>

书籍目录

春百年好合贺新年白雪黑珍珠汤丸津梨炖雪蛤番木瓜海椰雪蛤膏冰花草莓西米香滑么么喳喳马蹄沙汤
丸甜藕粥枣莲炖雪蛤膏贺年三宝糖水枣莲炖鸡蛋鲜奶炖蛋陈皮绿豆粥红糖粥金粟南瓜露菠萝莲子奶露
银菊甘笋糖水雪耳鹌鹑蛋玉米粥核桃花生糊酒糟窝蛋芝麻糊汤丸夏冰冻杂果西瓜盅银耳椰子盅红豆冰
百年好合雪蛤膏椰汁香草西米杨梅西米露菠萝蜜西米露白果雪耳冻黑糯米粉汤丸香滑马蹄爽鹌鹑蛋云
吞粉皮鲜百合南瓜露海带绿豆沙杂果雪耳冻鸽蛋酒糟冻鲜椰杂果冻金粟萝卜煲马蹄雪耳木瓜糖水红枣
雪耳鸡蛋湘莲炖菊花雪耳桂花栗子羹菠萝雪耳露.....

<<广东四季糖水>>

编辑推荐

《广东四季糖水》是一本较为全面介绍广东糖水制法的生活用书。共介绍了86种特色广东糖水的制作方法，其中既有大众熟悉的品种，如海带绿豆沙、红豆冰等，还有一些我们平时接触较少的品种。在这《广东四季糖水》中，编者把86种糖水分成春、夏、秋、冬四季，按照每个季节的不同特点，归纳出每个季节适合食用哪些糖水，为读者在制作时提供参考。此外，编者在每种糖水的制法下附加小贴士，让你在吃糖水的时候吃出健康来。

<<广东四季糖水>>

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>