

<<广东靓汤>>

图书基本信息

书名：<<广东靓汤>>

13位ISBN编号：9787535943095

10位ISBN编号：7535943098

出版时间：2007-10

出版时间：广东省出版集团,广东科技出版社

作者：庄汉城 黎丽甜 编著

页数：195

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>>

内容概要

广东人饮汤和制汤颇有心得，因而广东靓汤自然成为当地饮食文化的重要组成部分，历史悠久，深入人心。

本书结合广东春、夏季的气候特点以及时令物产，详细介绍了广东制作的常用及适合各类人群饮用的339款的制作方法，借以帮助广大读者领悟广东的真谛和掌握烹制广东靓汤真谛和掌握烹制广东靓汤的技术，让广大读者对广东靓汤获得一个完整的概念。

本书可以作为各界人士学习烹制广东春夏季靓汤和研究广东饮食文化的参考资料。

<<广东靓汤>>

书籍目录

一、制作广东靓汤的常用汤料 (一) 动物性鲜活原料 1. 畜肉类及其副产品原料 2. 禽肉类及其副产品原料 3. 水产类原料 4. 两栖类、爬行类动物原料 (二) 动物性加工原料 (三) 植物性鲜活原料 1. 蔬菜类原料 2. 花卉类原料 3. 水果类原料 (四) 植物性加工原料 (五) 保健药材二、春季靓汤 (一) 炖 1. 鲍片炖乳鸽 2. 鱼翅醉鹌鹑 3. 鸽吞翅 4. 花胶炖鹌鹑 5. 迷尔佛跳强 6. 鱼肚炖双鸽 7. 香露炖羶皮 8. 清炖双鸽 9. 天作之合 10. 淮杞炖鸡 11. 玉液炖鸡 12. 水晶鸡球 13. 炖神仙鸭 14. 陈皮炖鸭 15. 无花果炖鸭 16. 西洋菜炖鲜陈肫 17. 雪耳百合炖猪腰 18. 龙脷叶炖猪腰 19. 章鱼炖猪脷 20. 清炖牛肉汁 21. 圆杞炖牛髓 22. 清炖柠檬羊 23. 川芎炖牛脑..... (二) 煲 (三) 汤泡 (四) 烩 (五) 滚 (六) 余 (七) 清三、夏季靓汤 (一) 炖 (二) 煲 (三) 汤泡 (四) 烩 (五) 滚 (六) 余 (七) 清附录

<<广东靓汤>>

编辑推荐

《广东靓汤:春夏篇(修订版)》由广东科技出版社出版。

<<广东靓汤>>

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>