

<<南北家常汤粥>>

图书基本信息

书名：<<南北家常汤粥>>

13位ISBN编号：9787538441840

10位ISBN编号：7538441840

出版时间：2009-6

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张奔腾 编

页数：335

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>

<<南北家常汤粥>>

内容概要

“适应性、广泛性、生活性”为我们提出了新概念：即“家常菜谱专业化”，这是本书的第二大特点。

针对食品原料已逐步超市化这一趋势，以国内各大生鲜超市所能提供的96种细化原料为架构，向读者推荐了1047款适合不同地域人群食用的家常汤粥，以单品种原料及细化原料的讲解入手，介绍了每一种常用原料的营养分析、安全选购、黄金搭档、饮食误区等相关知识，并根据每种原料的特性，分别推荐6~20款不同地域、不同风味、不同技法的家常汤粥实例。

本书讲解详细，内容丰富，图文并茂，易学易懂，经济实用。
您可按需寻料、按料索菜、按菜选做，方便灵活。

<<南北家常汤粥>>

作者简介

张奔腾，中国烹饪大师、饭店与餐饮业国家一级评委、中国管理科学研究院特约研究员、辽宁创新菜联盟主席。

1987年起参与和主编《中式烹调师》《新派辽菜》《创新东北菜》《北方家常菜谱》《辽东红楼宴》《家常食疗菜典》《清真美味365》以及《快乐厨房》《家庭烹饪教室》《酱料

<<南北家常汤粥>>

书籍目录

PAR 01 蔬菜类 白菜 白菜奶汤 白菜炖八带蛸 开水白菜 白菜炖粉条 鸡火白菜汤
 大虾炖白菜 氽丸子白菜 白菜豆腐汤 干贝白菜煲 奶油白菜汤 豆腐烧白菜 梅
 米白菜汤 培根鸡汤炖白菜 白菜炖鱼子 鲜虾瑶柱炖白菜 酸菜 酸菜一品锅 饺菜鱼
 酸菜肉丝汤 羊尾骨炖酸菜 汽锅酸菜炖烤鸭 酸菜敲虾汤 菠菜 鱼丸菠菜汤 鲜
 奶炖烤菠菜盅 虾皮菠菜汤 菠菜牛肉汤 菠菜汤 菠菜羹 猪肝菠菜汤 氽肉丝菠菜
 粉 菠菜银耳羹 菠菜鸡丝汤 上汤浸菠菜 太极蔬菜羹 菠菜肝片汤 菠菜腰片汤
 菠菜粉丝汤 番茄 番茄鸡蛋汤 番茄豆腐鸡蛋汤 皮蛋番茄汤 西红柿炖牛腩 金针
 番茄汤 西红柿炖老板鱼 冬瓜 瑶柱扒冬瓜 虾仁烩冬蓉 苡仁冬瓜汤 奶汁冬瓜条
 海米烧冬瓜 太极冬蓉 冬瓜八宝汤 火腿冬瓜汤 冬瓜虾仁汤 丸子冬瓜汤 鸭粒
 烩冬蓉 冬瓜海鲜锅 冬瓜丸子汤 鲜贝烧冬瓜 冬瓜炖羊肉 冬瓜笋丝汤 白瓜紫菜
 汤 绿豆冬瓜汤 火腿冬瓜汤 三鲜冬瓜汤 冬瓜排骨汤 三鲜冬瓜汤 什锦冬瓜汤
 黄芪冬瓜汤 羊肉炖黄瓜 咸蛋黄瓜汤 紫菜黄瓜汤 黄瓜里脊汤 黄瓜腰片汤 黄
 瓜爆蛋汤PART 02 畜肉类PART 03 禽蛋·豆制品类PART 04 水产类PART 05 五谷杂粮类

<<南北家常汤粥>>

章节摘录

插图：

<<南北家常汤粥>>

编辑推荐

《南北家常汤粥》：96种细化原料，1047款美味汤粥生鲜超市所能提供的分类细化原料，配以讲解细致的超大容量菜例，让你在日常饮食生活中享受健康和快乐。家庭化的烹饪指导，图文并茂，易学易懂从汤粥的烹调技法、常用工具、美味秘笈、饮食误区到每种食材的营养分析、安全选购、黄金搭档一一道来，让你举一反三，体会烹饪带来的无穷乐趣。适合不同地域人君口味的家常汤粥中国著名烹饪大师、营养专家，从2万余款菜例中精选而成，适合南北家庭操作的家常汤粥，可满足全家人的口味，酸、甜、鲜、香、辣……，必有一款适合你。

<<南北家常汤粥>>

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>