

<<学做家常汤煲>>

图书基本信息

书名：<<学做家常汤煲>>

13位ISBN编号：9787538442076

10位ISBN编号：7538442073

出版时间：2009-7

出版时间：吉林科技

作者：学做家常汤煲编委会

页数：256

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>

## <<学做家常汤煲>>

### 前言

不可否认，快节奏的现代生活让人们逐渐远离了厨房，成了小餐馆、快餐店的常客。吃一顿自己做的饭菜几乎成了一种奢望，紧张繁忙的工作让人们很难抽出时间用在精进厨艺上，再一想到繁琐的做饭过程和自己糟糕的厨艺就懒得去和锅碗瓢盆打交道了。

有没有一种既简单又经济的方法让我们在工作之余享受到常变常新的家常便饭呢？这也是在编写本丛书之前我们系列书编委会的大厨们考虑的问题，可以说，家常菜品目繁多，各地都有各地的特色菜，我们广泛搜集了全国各地家常菜的做法，总结、归类，本着“方便实用，好学易做”的宗旨，分别推出了家常菜跟我学系列丛书，共4本——《学做家常菜》、《学做大众菜》、《学做家常炒菜》、《学做家常汤煲》。

每本1000道以上的菜肴会极大丰富您的烹饪储备，每一道菜我们都向您详细介绍了原材料的准备，和详细的制作过程，力求让您一看就懂，一学就会。

让您10分钟就能享受烹饪的乐趣，一个月成为厨房精英。

烹饪是一门艺术，同样的原材料在不同人的手里做出的菜肴就是味道不一。

如果您肩负着全家饮食的重责，您怎么忍心看到家人因为您的厨艺不精而不思茶饭？与其让家人苦不堪言地去适应您的手艺，还不如增进厨艺来取悦于家人。

厨艺不精不可怕，只要您有心要做好饭菜，这本书绝对会尽快帮您完成心愿。

希望这本书能成为您厨房里的好助手、饮食上的好参谋。

## <<学做家常汤煲>>

### 内容概要

烹饪是一门艺术，同样的原材料在不同人的手里做出的菜肴就是味道不一。如果您肩负着全家饮食的重责，您怎么忍心看到家人因为您的厨艺不精而不思茶饭？与其让家人苦不堪言地去适应您的手艺，还不如增进厨艺来取悦于家人。厨艺不精不可怕，只要您有心要做好饭菜，这本书绝对会尽快帮您完成心愿。

本书由10余位烹饪大师、营养师，从20000余例菜品中精心筛选出1000余例美味、营养的家常汤菜，并以主料分类，查找方便、快捷。

汤菜重在烹饪方法，书中分步讲解每一道菜品制作的全过程，让您一看就懂、一学就会，是您的厨房好帮手。

本书为您及全家人奉上营养均衡、健康美味的家常好汤。

## &lt;&lt;学做家常汤煲&gt;&gt;

## 书籍目录

蔬菜类 白菜 焖煮火腿白菜 明虾白菜蘑菇汤 白菜地瓜豆皮汤 白菜牛百叶汤 白菜香菇蹄花汤 干白菜豆腐酱汤 栗子白菜杞子汤 百菇腊肉白菜锅 大白菜素汤 果老醉仙汤 圆白菜烩豆腐丝 骨头白菜煲 萝卜 黄花菜萝卜薏米汤 鲍鱼萝卜汤 白萝卜汤 山药红花胡萝卜粥 干白果蔬浸汁 萝卜连锅汤 白萝卜海鲜汤 萝卜蛤蜊汤 萝卜牛蛙丝瓜汤 萝卜豆酱汤 冰糖萝卜汤 红萝卜马蹄猪舌汤 胡萝卜杂豆汤 蔬菜浓汤 海带萝卜汤 萝卜保健汤 萝卜丝鸡蛋汤 带鱼萝卜煲 蘑菇五花肉烧萝卜 萝卜青蒜牛腩汤 双色萝卜丝汤 红萝卜黄豆猪肉汤 麻辣萝卜干汤 红萝卜荸荠汤 萝卜茅根瘦肉汤 小萝卜蘑菇汤 菠菜 果蔬浓汤 海米菠菜汤 银杏蔬菜汤 菠菜猪肝汤 丝豆腐菠菜汤 波耳汤 百合扇贝蘑菇汤 杞子百合莲花汤 参竹百合润肺煲 雪梨响螺百合汤 .....菌蛋奶类水产类豆制品类禽肉类畜肉类野味类

<<学做家常汤煲>>

章节摘录

插图：

## <<学做家常汤煲>>

### 编辑推荐

《学做家常汤煲》：10余位烹饪大师、营养师精心筛选1000余例营养、美味的家常菜，并根据原料、做法、口味等不同，细分成21大类，让不同需要的读者都能快速找到所需的菜肴，步骤详解，让您看得懂、学得会。

主料检索方式，方便、快捷。

菜品的营养功效分析，科学指导日常饮食，吃出全家人的健康好身体。

步骤讲解详细，即使是零基础的烹饪新手也能煲出一碗好汤。

超值性价比：全铜版彩色印刷，1000余例菜品，超低价位。

<<学做家常汤煲>>

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>