

<<一看就会的家常汤煲>>

图书基本信息

书名：<<一看就会的家常汤煲>>

13位ISBN编号：9787538444568

10位ISBN编号：7538444564

出版时间：2010-1

出版时间：吉林科技

作者：夏金龙

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>

## <<一看就会的家常汤煲>>

### 内容概要

家常菜，顾名思义就是我们家庭生活中日常制作并食用的菜肴，而家常菜中最为常见的不外乎炒菜、汤羹、主食。

一两道有滋有味的炒菜，一道暖融融的汤羹，再加上几款精美的主食，几乎构成我们日常饮食的全部。

随着社会的发展，合理膳食及营养保健的理念正走入普通家庭，如何用最简单的方法破解营养学的奥秘，如何依据均衡饮食的理论安排好一日三餐，如何针对家庭成员的不同需求设定好菜谱，如何烹调出营养丰富、各具特色的美味佳肴，这是每个家庭主妇都要考虑的现实问题。

为了满足人们对于饮食生活日益增长的需要，我们特意编写了这套《图说菜谱》系列丛书。

丛书按照家庭常用方法，包括《家常炒菜》《家常汤煲》《家常主食》三本书。

每本书精选了150款原料取材容易、营养搭配合理、操作简便易行的家庭常见菜例。

书中不仅有精美的成品彩图，还针对制作中的关键步骤加以图片分解说明，让您更直观、更轻松地进行选择习作。

另外，我们还在每款菜例中附加了营养提示、操作时间、口味特点、烹饪笔记，使您的烹饪学习更加透彻明了。

<<一看就会的家常汤煲>>

作者简介

夏金龙，国际烹饪艺术大师、中国烹饪大师，中国餐饮文化名师，国家高级烹饪技师，国家高级公共营养师，国家企业二级人力资源管理师。

中国饭店业金牌总厨，中国十大最有发展潜力青年厨师，全国餐饮业国家级评委，雀巢专业餐饮·大中华区厨艺顾问，法国国际美食会大中华区荣誉

<<一看就会的家常汤煲>>

书籍目录

家常汤煲烹饪秘笈 汤煲常用锅具 气锅窍门一点通 电饭煲窍门一点通 美味汤煲之秘诀 煲药膳汤要配对药材 营养汤渣不可丢 产妇饮汤禁忌 鱼汤鲜美有窍门 沙锅窍门一点通 汤锅窍门一点通 汤煲的食疗功效 汤羹常用调味料 药膳汤煲学问多 汤煲饮用八大误区 煲骨头汤的时间不宜过长 瓦罐窍门一点通 高压锅窍门一点通 汤煲常用烹调技法 四种底汤要知道 四季汤煲有分别 鸡汤并非人人适宜 煲汤最好用瓦罐Part 01 蔬菜食用菌 田园菜头汤 冬瓜八宝汤 冬瓜海鲜锅 翡翠松子羹 上汤芥蓝 土豆汤 青笋金针汤 糍米银耳羹 菠菜银耳羹 竹荪氽鸡片 草菇木耳汤 巧手长寿汤 萝卜狗肉汤 西红柿鸡蓉汤 口蘑锅巴汤 芙蓉发菜汤 银耳鹌蛋汤 滋补野山菌汤 黄金白玉汤 口蘑汤 家居番茄汤 翡翠芙蓉汤Part 02 畜肉Part 03 禽蛋豆制品Part 04 水产品

<<一看就会的家常汤煲>>

章节摘录

插图：

<<一看就会的家常汤煲>>

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>