第一图书网, tushu007.com

<<靓汤王>>

图书基本信息

书名：<<靓汤王>>

13位ISBN编号：9787538871951

10位ISBN编号：7538871950

出版时间：2012-10

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：陈志田 编

页数：383

字数：150000

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

第一图书网, tushu007.com

<<靓汤王>>

内容概要

一碗家常滋味的靓汤，采用了无可替代的天然养生烹饪法，清爽健康、营养丰富。
自己动手煲制出的汤既精细又鲜醇，是滋养健康的最佳补品。
爱生活，爱自己，从品味靓汤开始。

本书是您进入靓汤烹饪世界的最佳选择。
书中精选600道滋补靓汤，由国际烹饪大师、中华名厨陈志田倾情示教，将各类食材、不同烹调方法的美味靓汤尽收其中，按食材分为素菜汤、畜肉汤、水产汤等五大类。
本书让您再也不用为煮什么汤而伤脑筋！
您可以轻轻松松做出色、香、味俱全的好汤，让家人都沉浸迷恋在汤的好滋味当中！

第一图书网, tushu007.com

<<靓汤王>>

作者简介

陈志田，国际烹饪艺术大师、中华名厨、国家高级烹调技师、国家高级营养配餐师、中国饭店业金牌大厨、亚洲蓝带白金五星级勋章。
1977年生于河北省承德市丰宁县的中医世家，学历经济管理本科，现任北京名人美食保健协会理事，首都保健美食学会特约理事，荣获建国60周年酒店职业经理人国际精英论坛精英新锐大奖，担任第二届全国乡土菜大赛副秘书长，第二届搜厨国际烹饪大赛评委，中国饭店协会采购专业委员会评委，事迹录入《中国当代名厨》大师篇。
擅长官府保健菜，师承“唐朝药王”孙思邈第48代传人——孙耀祖先生，凭借多年的烹饪经验，将中医、官府菜、融合菜三者有机结合为保健菜系，倡导“以自然之道养自然之身”的健康理念，在我国美食界享有盛誉。

第一图书网, tushu007.com

<<靓汤王>>

书籍目录

序言
煲汤常识
健康素菜汤
美味畜肉汤
营养禽蛋汤
鲜美水产汤
甘润甜品汤

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

版权页： 插图： 1猪肉的鉴别 （1）母猪肉、公猪肉的鉴别 皮：母猪肉的皮一般较厚，皮面上的毛眼比正常猪大，特别是臀部皮上有大如米粒、小象芝麻粒的凹穴（俗称沙眼），小腿部皮皱褶。
肌肉：正常的肌肉呈粉红色。
母猪肉则呈暗红色。
母猪肉弹性差，肌肉纤维比较粗糙，不细腻。
脂肪：母猪肉脂肪呈青白色，比较坚硬，没有弹性，用手捏时发出“嘎吱”声响。
皮与皮下脂肪不连，常可见皮与皮下脂肪分裂。
有的母猪皮与皮下脂肪之间的薄层脂肪呈粉红色，即俗称的“母猪红线”。
肌肉：公猪的肌肉，特别是颈部和臀部呈暗红色，无光泽，肌肉纤维粗糙，有时有特异刺鼻的臊臭气。
脂肪：如用刀垂直横切肩胛骨正中部或附近的皮肤和脂肪，可感觉刀切阻力较大，切开后可见脂肪颗粒较大，且边缘结缔组织较多，整个脂肪层呈网状结构。
（2）米猪肉的鉴别 在活动肌肉处的肉中分布着一层如豆粒大小的半透明小泡，呈白色，此即猪囊虫体，这就是人们通常所说的米猪肉。
2牛、羊肉的鉴别 （1）牛肉的鉴别 黄牛肉肉质较为坚实，肥度中等以上的牛肉通常切面呈大理石纹状，肌肉呈棕红色，结缔组织为白色，脂肪为淡黄色或深黄色。
经育肥的健康牛，肉呈暗红色，肉质较为粗硬。
老公牛肉色呈暗红色并发微青，肌肉粗硬而坚韧，肌间脂肪少。
小公牛肉呈淡红色或红色，脂肪较少，营养价值及风味不如成年牛肉。
老乳牛肉色浅，肉纤维粗，肉中含水量少，脂肪少而呈柠檬色。
肉牛牛肉色呈深红，肉质软，结缔组织少，脂肪呈淡黄色，肉味鲜美。
水牛肉呈暗深红色，肉纤维粗而松弛，切面光泽明显并带紫色光辉，脂肪呈白色，干燥而黏性小，肉不易煮烂，肉质差。
（2）羊肉的鉴别 绵羊肉肉质较山羊肉坚实，色呈暗红，肉纤维细而软，肌肉很少夹杂脂肪。
经育肥的绵羊，肌间有白色脂肪，脂肪较硬而脆，绵羊肉及脂肪均无膻味。
山羊肉呈较浅的暗红色，年龄越大的山羊肉色越深。
其皮下很少有脂肪，唯腹部较多。
山羊肉及其脂肪均有明显的膻味，膻味的主要成分是低分量的发挥性脂肪酸。
3畜肉制品的鉴别 （1）火腿的鉴别 特级腿：只重2.5～4公斤，皮平正，脚爪细，腿心丰满，油头小，无裂缝，式样美观、整洁。
一级腿：只重25～4.5公斤，样整洁，油头小，无虫蛀或鼠咬。
二级腿：只重2～5公斤，腿脚较粗，皮稍厚，味稍咸，式样整齐，无虫蛀或鼠咬。
三级腿：只重2～5公斤，腿脚粗，刀工粗糙，稍有异味和轻微的虫鼠。
四级腿：只重1.5～5公斤，有异味，脚粗皮厚，骨外露，式样差，肉色深，有虫蛀及鼠咬，但不严重。
五级腿：大小不一，有异味，式样差，味咸，腿面发黏，有严重的虫鼠咬过现象。
（2）咸肉鉴别 外观：完整清洁，刀工整齐，肌肉坚实，肥膘多，肉面无毛、无霉菌及污物者为佳品。
色泽：皮呈苍白色，瘦肉呈红色或玫瑰红，肥膘为白色或微带黄色为优品。
口味：咸味适中，口感舒畅，无苦涩味、麻味者为佳品。

第一图书网, tushu007.com

<<靓汤王>>

编辑推荐

精品膳食系列，靓汤王中王。
滋补、养人、味道鲜美、健康养生。
最滋补、最好喝的靓汤都在这里,精选食材、用心煲煮，给家人送去最贴心的呵护。

第一图书网, tushu007.com

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