

<<广式粥饭篇>>

图书基本信息

书名：<<广式粥饭篇>>

13位ISBN编号：9787806460597

10位ISBN编号：7806460594

出版时间：2000-6

出版时间：上海文化出版社

作者：李承智

页数：80

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>

<<广式粥饭篇>>

内容概要

粥是人们最普遍食用、赖以养生的生食之一。

因其制作简便，极易掌握，营养丰富，易于吸收，而大为普及。

为论是头童齿豁的老人、牙牙学语的稚童，还是体质孱弱的病人，都乐于食用。

因此，自古以来，一直为人们所喜爱。

在一般的白米粥中，适当地加各种营养食物和药料，就成了保健粥和药粥，能起到保健和防病、治病的作用。

本书介绍广帮粥品49款，有荤有素，有咸和甜，用料普通，制作简易。

有以鱼为原料的“鱼云粥”、“生菜鲮鱼球粥”，有以贝类为原料的“河蚌粥”、“芹菜螺蛳粥”，有以肉类为原料的“煲羊腩粥”、“煲狗肉粥”，有以禽类为原料的“高丽参鸡球粥”、“腊鸭头颈煲白菜干粥”，也有用料高档的“燕窝鹧鸪粥”“核桃龟肉粥”等，还有净素的“白果腐竹粥”等，莫不清馨香糯，滋润鲜美。

此外还有甜粥，如传统“藕粥”、“桂花白薯粥”，以及颇具新意的“香蕉粥”等，也都香甜糯滑，味美可口。

广帮的饭，也极富地方风味。

书中介绍了20款饭中，有做工精巧的小盅仔饭，也有别具一格的“棕叶香饭”、“香波焗饭”。

引外，绝大部分都是饭上加菜，饭菜合一的盖浇饭，还有西式口味的“葡汁焗鸡饭”、“奇特西炒饭”、“羊城炒饭”等，都别有风味。

而且广帮的花色饮食，具有快捷、味美、价廉的特点，最适宜作“快餐”供应。

本书还介绍了面食15款，有饼有面，有粉有糊，有干有湿，有咸有甜，粤味特浓。

<<广式粥饭篇>>

作者简介

叶国强，1952年生于上海，毕业于上海旅游专科学校烹饪管理专业，并曾入新加坡适应人力资源管理学院深造。

擅长粤菜及创新海派菜肴，精通餐饮理论。

系中国烹饪协会会员、上海市烹饪协会会员、国家高级烹饪技师、特一级厨师。

1994年荣获全国烹饪大赛银奖。

1997年荣获国际茶

<<广式粥饭篇>>

书籍目录

总序目录概述一、粥类（49款） 1.阳江鸡粥 2.二嫂粥 3.生菜鲛鱼球粥 4.鲍鱼滑鸡粥 5.蚝豉粥 6.煲菜肉粥 7.及第粥 8.腰片粥 9.牛草肚粥 10.金笋兔肉粥 11.煲羊肝粥 12.滑鸡粥 13.燕窝鹧鸪 14.肝黄粥 15.鸡肾粥 16.燕窝鹧鸪粥 17.鱼片粥 18.鱼云粥 19.瑶柱鱼茸粥 20.黄花鱼茸粥 21.生滋鲩鱼肠粥 22.生滋泥鳅粥 23.桂花白薯粥 24.煲鸭粥 25.金银鸭粥 26.腊鸭头颈煲白菜干粥 27.潮州酸菜粥 28.章鱼花生粥 29.艇仔粥 30.煲膏蟹粥 31.核桃电肉粥 32.河蚌粥 33.芹菜螺蛳粥 34.松花淡菜粥 35.煲海参粥 36.香菜腿汁粥 37.煲猪肚粥 38.猪蹄香菇粥 39.煲羊腩粥 40.煲狗肉粥 41.白果腐竹粥 42.花生红枣蛋糊粥 43.煲芋仔粥 44.香蕉粥 45.山药桂圆粥 46.龙眼枸杞粥 47.山莲葡萄粥 48.扁豆粥 49.藕粥二、饭类（20款） 50.菜心鸡球饭 51.葡汁焗鸡饭 52.油鸡饭 53.奇特西炒饭 54.火腿波蛋饭 55.生菜虾仁饭 56.羊城炒饭 57.上汤烩饭 58.香菠焗饭 59.乳香蟹钳饭 60.菜肉咖喱炒饭 61.蚝油牛肉饭 62.窝蛋牛肉饭 63.番茄牛仔饭 64.滑鸡盅仔饭 65.章鱼膜肠煲仔饭 66.鲑鱼肉饼煲仔饭 67.棕叶香饭 68.瑶柱叉烧煲仔饭 69.田鸡盅仔饭三、米粉类（6款） 70.生鱼片炒面 71.烩鸭血面 72.罗汉斋炒面 73.广东炒河粉 74.广东炒米粉 75.海鲜煎酥饼

<<广式粥饭篇>>

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>