

<<鲜果干果滋补糖水>>

图书基本信息

书名：<<鲜果干果滋补糖水>>

13位ISBN编号：9787122036063

10位ISBN编号：7122036065

出版时间：2009-1

出版时间：化学工业

作者：阿清厨艺创作室

页数：86

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>

<<鲜果干果滋补糖水>>

前言

广东人一年四季皆喜饮糖水，尤以夏季为甚。

南方盛产水果，并且由于气候原因，饮食上很讲究清热解毒，调理身体。

连糖水也不例外，他们喜用中药材或具有滋补作用的食物来煲制各种糖水。

常见的有百合南瓜糖水、红枣莲子糖水、炖双雪、杏仁露等，高档的则有冰糖燕窝糖水、各式雪蛤糖水等，都是夏季的首选饮品。

现在的糖水品种繁多，口味也多种多样，不仅能祛暑、提神，而且还有一定滋补作用。

“干果鲜果滋补糖水”是以各种常见的新鲜水果或干果为主要原料制作的。

在本书中我们精选了80多个品种，既有传统品种，又有在传统基础上的做法创新，具有独特风味。

它们的制作方法简单便捷，非常实用。

既可作为糖水店日常经营品种，又可居家制作。

读者可以参考丛书中的制作步骤，去尝试制作各种糖水，在炎热的夏天，能喝上自己亲自煲制的清凉爽口的糖水，心情也会变得格外舒畅。

本书由“阿清厨艺创作室”编著，在此感谢贾中一、贾贵玉、季必青、季红霞、李楚新、申晓飞、王文超、李广明、苏金海、邱卫华、卢庆河等，全心投入参与制作。

大家历经数月艰辛创作了各种糖水、愿与社会各界朋友一起分享它的甜蜜。

由于各种原因，本书可能存在不足之处，请您提出宝贵建议，真诚地表示感谢！

<<鲜果干果滋补糖水>>

内容概要

本书为《时尚糖水屋》中的一册。

本书精选了80余款以鲜果或干果为原料制作的广东糖水，既有传统品种，又有独创品种。它们的制作方法简单快捷，并分别具有清热解毒、美容养颜、减肥、滋补等功效。

本书适合糖水屋经营者及普通大众阅读使用。

<<鲜果干果滋补糖水>>

书籍目录

一 制作糖水的原料二 常用工具及配料三 鲜果干果滋味补糖水实例 1 雪梨银耳糖水 2 木瓜银耳糖水 3 津梨炖雪蛤 4 西米草莓冰花 5 芒果西米露 6 菠萝莲子奶露 7 杨梅鲜奶露 8 西瓜盅冰爽 9 菠萝西米露 10 木瓜大枣炖银耳 11 苹果大枣糖水 12 龙眼卧蛋糖水 13 黄花梨炖黄耳 14 雪梨菊花蜜 15 木瓜西米露 16 木瓜炖燕窝 17 椰香燕窝 18 薏仁香芋糖水 19 奇异果西米露 20 火龙果西米露 21 苹果马蹄糖水 22 木瓜百合糖水 23 苹果银耳瓜盅 24 苹果雪梨糖水 25 火龙果奶昔 26 奶昔草莓冰 27 杨梅果杂爽 28 草莓黑米奶昔 29 芒果柚粒露 30 西米珍珠露 31 杨梅西米露 32 芒果杂果露 33 橙子芝麻糊 34 什锦鲜果露 35 火龙奶香黑米露 36 木瓜炖双耳 37 杂果珍珠奶昔 38 西瓜珍珠爽 39 木瓜炖雪蛤 40 北杏苹果糖水 41 双杏菊花糖水 42 菠萝莲子奶露 43 龙眼杏仁露...

...

<<鲜果干果滋补糖水>>

章节摘录

插图：

<<鲜果干果滋补糖水>>

编辑推荐

《鲜果干果滋补糖水》适合糖水屋经营者及普通大众阅读使用。

<<鲜果干果滋补糖水>>

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>