

<<汤菜>>

图书基本信息

书名：<<汤菜>>

13位ISBN编号：9787122081452

10位ISBN编号：7122081451

出版时间：2010-7

出版时间：化学工业出版社

作者：食尚文化 编

页数：90

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>

<<汤菜>>

内容概要

汤的概念、汤的分类、汤料的选择、常用汤料的药性、煲汤简介、汤菜制作实例、霸王别姬、百合炖木瓜、冰糖银耳炖雪梨、虫草炖辽参、虫草花炖辽参、冬瓜党参大骨汤、冬瓜开胃汤、发财三丝羹、百叶烩金针菇、文蛤果蔬汤、海鲜纸火锅、川椒牛腩、海黄凤鹅煲.....

<<汤菜>>

书籍目录

第一部分 汤的概念 汤的分类 汤料的选择 常用汤料的药性 煲汤简介 第二部分 汤菜制作实例 霸王别姬 百合炖木瓜 冰糖银耳炖雪梨 虫草炖辽参 虫草花炖辽参 冬瓜党参大骨汤 冬瓜开胃汤 发财三丝羹 百叶烩金针菇 文蛤果蔬汤 海鲜纸火锅 川椒牛腩 海黄凤鹅煲 枸杞竹荪排骨汤 锅仔金菇翡翠丸 海龙、海马炖赤肉 红枣莲子炖雪蛤 花旗参炖乌鸡 淮山沙参炖牛腩 黄焖羊肚菌 节瓜炖五花肉 姜薯南瓜羹 凉瓜排骨汤 明炉水饺鸭 木瓜炖鲜鲍 南瓜百合煲 浓汤排骨炖豆腐 浓汤真菌东星斑 浓汤鲨鱼丸 清鸡汤娃娃菜 砂锅湘味黑山羊 上汤芦笋 水煮白萝卜 水煮肉片 酸辣乌鱼蛋汤 上汤娃娃菜 文蛤蒸水蛋 小枣淮山炖凤爪 鲜玉米煲老鸭 一品黄油鸡汤 银鱼仔羹 真菌浓汤穗香鸡 滋补乌鸡汤 滋补养颜炖乳鸽 醋椒鳊鱼 功夫汤 浓汤丝瓜煮鱼肚 白芪当归鱼头 杂菌炖虾仁

<<汤菜>>

章节摘录

插图：

<<汤菜>>

编辑推荐

《酒店流行菜·汤菜》是由化学工业出版社出版的。

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>