

<<港粤煲汤>>

图书基本信息

书名：<<港粤煲汤>>

13位ISBN编号：9787500655527

10位ISBN编号：7500655525

出版时间：2004-1-1

出版时间：中国青年出版社

作者：许世良

页数：47

字数：66000

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>

<<港粤煲汤>>

内容概要

其实“煲汤”就是将各式食材放入沙锅中（这个沙锅广东人也称煲，只是沙锅的形状和一般沙锅不太一样），加入清水或高汤，以文火（小火）慢炖数小时。

为免汤水出现酸味，过程中应保持汤水微滚呈水波状。

煲汤时不加味精、盐及调味料，只藉火候将食材的精髓引起最高点。

一般来说，由于精华尽在那锅汤里，因此大多只喝汤而不吃料。

<<港粤煲汤>>

作者简介

许世良，曾任：京星港式饮茶餐厅主厨、粤江园港式海鲜酒楼主厨、美丽华大饭店中餐部行政主厨、美丽华高尔夫乡村俱乐部执行主厨、文化大学讲师、救灾总会中华文化社会福利事业基金会兼任老师、中餐烹调技术士检定评审委员。

<<港粤煲汤>>

书籍目录

抗癌养生罗宋汤金银菜煲瘦肉汤育儿补气螺头汤定喘腐竹猪肚汤花菇清炖白菜胆明目鲜鲍浓鸡汤健胃
解毒煲鱼汤健脾冬瓜保鸭汤强肾补肺山药汤滋补养颜螺头汤补气血煲章鱼汤解渴昆布猪肠汤滋阴蚝豉
猪手汤顺气解毒萝卜汤补肾强阴蹄（骨旁）汤补肾护肝煲鸭汤润肠健胃萝卜汤润肺美肤粉肠汤润喉养
生猪舌汤养生瘦肉生鱼汤养生健胃莲藕汤敛肺定喘猪肚汤丰胸养生煲鸡汤

<<港粤煲汤>>

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>