

<<好汤48>>

图书基本信息

书名：<<好汤48>>

13位ISBN编号：9787501943746

10位ISBN编号：7501943745

出版时间：2004-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：程安琪

页数：83

字数：76000

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>

<<好汤48>>

内容概要

菠萝苦瓜鸡

材料

土鸡半只

苦瓜1条

腌菠萝1杯

干银鱼1小把

小葱1根

姜片3片

调味料

料酒1大匙

胡椒粉少许

做法

1 鸡洗净，剁成块，用滚水氽汤一下，捞出洗净。

2 苦瓜洗净，剖开，去子，切成块，干银鱼用水冲一下即可，葱洗净，切段。

3 汤锅中煮滚6杯水，放下鸡块和葱，姜，料酒，煮滚后改小火，炖煮约30分钟。

4 将腌菠萝连汁和苦瓜，干银鱼一起加入汤中，再以小火煮20 - 30分钟，至想要的烂度。

5 尝一下，看是滞需要加盐调味，撒下胡椒粉即可。

靓汤

炖鸡汤时火要小，汤才会清，但要保持汤的滚开，才能将鸡的鲜味炖出来。

<<好汤48>>

书籍目录

各种高汤清汤篇 鸡片丝瓜汤 柴把鸭汤 菠萝苦瓜鸡 鱼鲞竹荪炖鸡汤 鲍鱼肚片汤 山东海参汤 边锅汤 氽三片 福菜鲜笋汤 海带丝排骨汤 扁尖冬瓜排骨汤 番茄排骨酥汤 虾刃汤 清炖牛肉汤 罗宋汤 蘑菇双鲜汤 萝卜丝鲜鱼汤 越式鱼酸汤 酸菜牡蛎汽 菠菜猪肝汤 油豆腐细粉汤 紫菜蛋花汤 法式洋葱汤 培根蔬菜汤 意大利蔬菜汤 浓汤篇 浮云鳕鱼羹 鱿鱼羹 银鱼羹 酸辣汤 香菇肉羹 打卤蛋羹 五彩鱼羹 雪菜黄鱼羹 酸辣海鲜羹 .....

#### 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>