

<<汤粥羹汁>>

图书基本信息

书名：<<汤粥羹汁>>

13位ISBN编号：9787506246910

10位ISBN编号：7506246910

出版时间：2006-9

出版时间：世界图书出版公司

作者：潇雪

页数：288

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>

<<汤粥羹汁>>

内容概要

人们在品尝美味佳肴时，总是要注意干稀搭配，而且越来越多的人认识到，流质食品能更好地保存食物中的营养成分。

据说，日本人的平均寿命之所以高于世界平均水平，跟这个民族喜食粥有关。

但是，流质食品的制作却是摆在大多数人面前的一个难题。

难就难在人们不知道怎样制作出五花八门的汤、粥、羹、汁来。

传统的大米粥、小米粥、绿豆粥、菠菜汤、豆腐汤、白菜汤、鸡蛋汤等流质食品已不能满足人们对食品营养、品种、色香味越来越讲究的追求。

正是在这种大背景之下，我们精心编选了《汤粥羹汁》一书。

本书在编选过程中，考虑到不同地区、不同口味读者的需要。

大部分选用的是经济实惠、低档品种，便于采买的原料，在制作方法上，也尽量选取简单易学容易操作的。

只选取了极小部分用料比较高档，制作相对复杂的，这主要是为节日喜庆、举办家宴时准备的。

本书的另一大特点是所选的汤、粥、羹、汁部分具有养生与食疗作用，相信它会受到人们的欢迎，成为您生活中的一个小小的“顾问”，为您的生活增添色彩。

<<汤粥羹汁>>

书籍目录

一、汤类篇 百合莲子汤 猪红豆腐汤 丝瓜猪肝瘦肉汤 鸡丝麻菇汤 鹅肉补益汤 莲藕排骨汤 蛤蚧补肾汤 荷花豆腐汤 粟米海鲜汤 干姜鸡肉金羊肉汤 冬瓜虾仁汤 窝蛋肉松烩菠菜 黄豆猪手汤 陈皮桂香牛肉汤 肉蓉发菜汤二、粥类篇 羊杂蹄粥 日式什锦泡粥 海参粥 甜藕粥 酒香文蛤粥 山东羊肉粥 红薯粥 麻雀糯米粥 生滚鲜鱿粥三、羹类篇 当归苕蓉猪血羹 鸡蛋猪脑羹四、汁类篇 鲜橙奶汁 阳春白雪汁 红雪汁核桃附录一 烹饪技法指导附录二 食物营养成分附录三 食物胆固醇含量

<<汤粥羹汁>>

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>