

<<天天有好汤>>

图书基本信息

书名：<<天天有好汤>>

13位ISBN编号：9787506427081

10位ISBN编号：7506427087

出版时间：2003-9-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：刘少文

页数：83

字数：80000

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>

<<天天有好汤>>

内容概要

清汤具有加热时间短，保持食物口感滑嫩，汤汁清淡不混浊的特点。正因为材料加热时间不长，所以一些短短几分钟就起锅的汤，材料的鲜味只有一小部分能溶在汤里，更不可能靠材料本身的鲜味来养汤。因此，用高汤作汤底就显得十分重要。

在家如何制作高汤呢？

制作高汤的骨头，可选择鸡骨或猪骨。

先将骨头氽烫，去除血水后冲净，放凉，再装袋入冷冻室中保存，下次取出熬汤时就省事多了。或者先用小火熬出浓缩高汤，盛入容器中冷冻成冰块，再一块块包好保存，使用时只要取出一块加少许水，煮化了就是既方便又鲜美的汤底了。

<<天天有好汤>>

书籍目录

清汤 丝瓜咸蛋肉片汤 姜丝鲈鱼汤 百合红枣牛肉汤 莲子冬瓜牛蛙汤 牛肉丸清汤 金针芹菜鸡片汤 苦瓜牛肉汤 番茄百合猪肝汤 腌肉时菜汤 皮蛋鱼片汤 枸杞山药鳗鱼汤 芥菜豆腐鱼丸汤 酸菜鸭肉汤 芥菜鸡汤 炖汤 北芪党参炖鲈鱼 胡椒粒炖蹄筋猪肚 柴米人参炖鲤鱼 当归淮杞炖鳗鱼 雪蛤炖乌鸡 花胶冬菇炖鸡 枸杞花生炖猪脚 白萝卜炖羊肉 当归北芪炖鲑鱼 苹果炖瘦肉 党参淮杞炖甲鱼 鲍鱼炖鸡 人参须炖黑鱼 百合梨子炖瘦肉 何首乌炖牛腱煲汤 罗宋汤 昆布海带煲瘦肉 黑木耳煲鸡汤 木瓜银耳煲排骨 枸杞菊花煲排骨 苦瓜菠萝煲鸡 冬瓜煲牛蛙 红豆莲子煲老鸭 莲藕煲牛腩 佛手瓜煲凤爪 淮山芡实煲排骨 西洋菜煲黑鱼 鲜笋鲑鱼头汤 四神白果煲猪肚 腐竹马蹄煲粉肠 胡萝卜煲鸡浓汤 陈皮鸭丝羹 雪蛤虾仁羹 海鲜酸辣羹 莼菜鸡丝羹 韭黄瑶柱羹 西湖牛肉羹 冬菇黄鳝羹 冬瓜蓉海鲜羹 芦笋鳕鱼羹 海参豆腐羹 锦绣海皇羹

<<天天有好汤>>

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>