

<<家庭健康汤品>>

图书基本信息

书名：<<家庭健康汤品>>

13位ISBN编号：9787506431682

10位ISBN编号：7506431688

出版时间：2005-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：陈忠明,薛党辰

页数：400

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>

<<家庭健康汤品>>

内容概要

榨菜肉丝汤 材料：猪瘦肉150克，榨菜丝50克，青菜50克。

调味料：葱结，姜片，料酒，精盐，味精，高汤，色拉油各适量。

做法： 1.将猪瘦肉切成细线，放入小碗中，加入葱结，姜片，料酒和少许清水拌匀。

榨菜丝放清水中泡去咸味后放汤碗中。

青菜洗净，切成3厘米长的段。

2.锅置火上，倒入高汤烧沸后，加入肉丝与泡肉丝的水，待肉丝变色时捞出放入有榨菜丝的汤碗中，待锅中浮沫浮起，撇去浮沫，放入青菜，精盐，味精，色拉油，起锅倒入汤碗中即成。

好汤秘诀 1.榨菜丝要泡去咸味。

2.泡猪瘦肉的水可用来吊高汤中的杂质。

<<家庭健康汤品>>

书籍目录

一、清汤类 肉类清汤 榨菜肉丝汤 田七瘦肉汤 苦瓜瘦肉汤 猪肝菠菜汤 榨菜猪肝汤 茼蒿肉丸汤
 氽腰片汤 猪里脊清汤 平菇肉片汤 扣三丝汤 腰花木耳汤 莼菜肉丝汤 生菜肉片汤 汤泡肚尖
 肉丝木樨汤 金针肉丝汤 紫菜肉丝汤 肉丝双冬汤 肉丝茭白汤 禽蛋类清汤 海河鲜类清汤 豆
 制品清汤 蔬菜清汤二 炖汤类 肉类炖汤 禽类炖汤 海河鲜类炖汤 豆制品炖汤 蔬菜类炖汤 其他类炖汤
 三 煲汤类 肉类煲汤 禽蛋类煲汤 海河鲜类煲汤 豆制品类煲汤 蔬菜类煲汤 其他类煲汤四 浓汤类 肉
 类浓汤 禽蛋类浓汤 海河鲜类浓汤 豆类品浓汤 蔬菜类浓汤五 甜汤类

<<家庭健康汤品>>

编辑推荐

榨菜肉丝汤 材料：猪瘦肉150克，榨菜丝50克，青菜50克。
调味料：葱结，姜片，料酒，精盐，味精，高汤，色拉油各适量。

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>