

<<靚汤王>>

图书基本信息

书名：<<靚汤王>>

13位ISBN编号：9787506479172

10位ISBN编号：7506479176

出版时间：2012-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：郭泰王

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>

<<靓汤王>>

内容概要

超人气家常汤品示范：123道超人气家常汤料理，介绍各种不同煮汤技巧与美味诀窍，丰富的口味，与您分享好汤好滋味！

美味高汤的制作秘方：包括大骨高汤、龙骨高汤、鸡高汤、牛骨高汤、猪软骨高汤、尾骨高汤、上汤、鱼高汤、海鲜高汤、蔬菜高汤、海带和柴鱼高汤12种美味高汤。教您自己制作。

详列每道汤的食补功效：每道汤品皆详尽介绍了食补功效，快速补充喝汤养生的自我保健知识，方便又实用。

《靓汤王》的作者是郭泰王。

<<靓汤王>>

作者简介

郭泰王，现任：台北故宫晶华酒店创意主厨。

经历：法国蓝带骑士勋章、台湾烹饪大师金牌、第七届上海FHC国际烹饪大赛银牌奖、亚洲厨艺交流协会创会会长、台北餐饮交流协会总监、北中南美食展专任策划主厨、农会烹饪讲师、台北开平餐饮学校受拜厨师、头城商家客座讲师、台湾中视创意料理及统一超商年菜代言人、台湾美凤有约、冰冰好料理等电视节目专任主厨。

<<靓汤王>>

书籍目录

好汤上桌——烹调美味汤的基本原则
今天就煮这一“锅”——煮汤器具介绍
多喝汤，滋补养身效果一级棒
自制12种美味高汤
一学就会的简易家常汤
慢工细活小火煲好汤
嘴馋时间巧手做羹汤
原汁原味养生滋补汤

<<靓汤王>>

章节摘录

版权页：插图：自己在家煮一般的家常汤，如果来不及制作高汤，是不是只要添加味精或鲜鸡粉，就能创造出跟高汤一样鲜醇的香味？

来不及制作高汤，添加味精或鲜鸡粉虽可弥补鲜味的不足，但是不如高汤好喝。

因为高汤熬煮时间够长，足以让肉骨材料自然释放出鲜味，汤头尝起来较柔和顺口，而一般的汤烹煮时间太短，只能把汤中材料煮熟，而不是煮透，即使加了味精，汤头仍有一股涩味，喝了容易感到口干舌燥。

很多人担心加了高汤，会造成清汤的汤头变浊，不再清新爽口。

如何运用离汤来制作清爽美味的清汤呢？

加热时间短，保持食物口感滑嫩、汤汁清淡不混浊，这是清汤的特色。

加入高汤的做法是，先将猪骨或鸡骨大火氽烫，煮到水沸时熄火捞出，冲水洗净泡沫，再用干净的开水小火熬煮半小时以上，熬成高汤，还要用纱布滤出汤汁，去除杂质，如此用来制作清汤，完全不必担心汤头混浊不纯净了。

用猪骨、鸡骨和鱼骨熬制高汤，风味口感和烹调运用上有什么不同呢？

三者比较起来，猪骨较油腻而且体积较大；鸡骨汤汁清爽，但需要用较多鸡骨才能熬出味道；鱼骨味鲜但不易取得，而且处理不好会有腥味。

每种材料都各有利弊，只有针对其不同特性，取其优点、修正缺失，每种材料才能熬出物美价廉的基本高汤。

<<靓汤王>>

编辑推荐

《靓汤王》编辑推荐：123道滋补好汤，美味汤头自己做。

清汤、浓汤、羹汤、炖汤和煲汤，美味汤头要怎么做？

示范123道家常汤品和12种美味高汤熬煮秘诀，煮汤技巧与食补功效精彩又完整，让你摇身变成“靓汤王”！

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>