

<<做好家常汤羹>>

图书基本信息

书名：<<做好家常汤羹>>

13位ISBN编号：9787530452608

10位ISBN编号：7530452606

出版时间：2012-1

出版时间：北京科技

作者：梓晴

页数：146

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>

<<做好家常汤羹>>

内容概要

一锅精心烹制的好汤，总是能给家人带来别样的温情。煲汤并不是一件复杂的事，把一些各不相干的食材汇在一起，经过或长或短的时间，就能做出一锅香味四溢的汤。本书精选了一百多款人们熟知的汤羹，每一款都配有详细的步骤图和文字说明，还附有超级详细的“梓晴小叮咛”，让你轻轻松松就能做出色、香、味俱全的好汤。

<<做好家常汤羹>>

作者简介

新浪美食博主，热爱美食，对烹饪与营养颇有研究，对传统养生之道和现代营养学有深刻的认识。精心经营的美食博客——恋上美食（<http://blog.sina.com.cn/wqsf>）点击量已超过1200万。

大学所学为教育专业，后来因为兴趣转学西点。现在为专业烘焙学校的高级烘焙培训教师，是多家报纸、杂志美食栏目的特约撰稿人，已有《梓晴的家常美食馆》、《这样吃，孩子最健康》等作品出版。

<<做好家常汤羹>>

书籍目录

PART 1慢火靓汤

- 5 蟹味菇玉米排骨汤
- 6 松茸鸽子汤
- 7 杂菌鲜鸡汤
- 8 鲫鱼豆腐汤
- 10 莲藕排骨汤
- 11 冬瓜大骨汤
- 12 黄豆猪蹄汤
- 13 青豆鱼头汤
- 14 香浓牛骨汤
- 15 萝卜猪骨汤
- 16 番茄牛腩汤
- 18 板栗花生鸡脚汤
- 19 羊肉汤
- 20 苦瓜大蒜排骨汤
- 22 苹果雪梨瘦肉汤
- 23 淮山药红枣乌鸡汤
- 24 滋补老鸭汤
- 26 春笋煲鸡汤
- 27 岩耳土豆排骨汤
- 28 四神汤

PART 2家常汤羹

- 30 榨菜肉丝蛋花汤
- 31 腊肉油豆腐暖汤
- 32 生汆丸子三鲜汤
- 34 西红柿疙瘩汤
- 36 西湖牛肉羹
- 38 酸辣肚丝汤
- 40 白蛤豆腐汤
- 41 鸡汤青菜钵
- 42 苦瓜三鲜汤
- 44 海米萝卜丝汤
- 45 油条丝瓜汤
- 46 萝卜丸子汤
- 48 口蘑四宝汤
- 49 猪肝菠菜汤
- 50 海带豆腐里脊汤
- 51 草菇丝瓜肉片汤
- 52 雪菜肉丝汤
- 54 木耳蛋花汤
- 55 酸菜芋头汤
- 56 鸡蛋三鲜汤
- 58 紫菜蛋花汤
- 59 西红柿鸡蛋汤
- 60 豉汁豆腐汤

<<做好家常汤羹>>

- 62 娃娃菜肉丸汤
- 64 咸菜黄鱼羹
- 66 菠菜鸡蛋汤
- 67 干虾咸菜汤
- 68 折耳根排毒汤
- 70 西红柿土豆汤
- 72 什锦豆干酸辣汤
- 74 鸡汤白菜卷
- 76 西施豆腐汤
- 77 火腿冬笋汤
- 78 萝卜连锅汤
- 80 鸭血粉丝汤
- 82 萝卜丝蛋汤

PART 3 异国浓汤

- 84 韩式泡菜豆腐汤
- 86 韩式海鲜大酱汤
- 88 意式田园蔬菜汤
- 90 土豆泥汤
- 92 番茄蔬菜浓汤
- 94 咖喱牛肉汤
- 96 奶油南瓜汤
- 97 培根蔬菜汤
- 98 芦笋浓汤
- 100 罗宋汤
- 102 日式豆腐蘑菇酱汤
- 103 法式洋葱汤
- 104 西班牙香蒜汤
- 106 奶油蘑菇浓汤

PART 4 暖心香粥

- 108 香菇鱼片粥
- 109 香芋排骨粥
- 110 生菜碎肉粥
- 111 什锦鱼丸粥
- 112 滑蛋牛肉粥
- 113 皮蛋鸡丝粥
- 114 五彩水果冰粥
- 116 砂锅青菜粥
- 117 养肝四宝粥
- 118 家常鸡粥
- 119 百合南瓜粥
- 120 绿豆银耳粥
- 121 香菇肉蛋粥
- 122 腊八粥
- 124 干贝鸡丝粥
- 125 山楂消脂粥
- 126 止咳川贝雪梨粥
- 127 沙茶牛肉粥

<<做好家常汤羹>>

128 广东鸡茸粥

129 糙米蔬菜粥

130 皮蛋瘦肉粥

PART 5 滋味甜汤

132 银耳莲子百合汤

134 银耳南瓜汤

135 银耳木瓜糖水

136 番薯糖水

137 冰糖莲子绿豆沙

138 酒酿紫薯珍珠小丸子

140 椰汁木瓜炖燕窝

142 年糕红豆沙

143 奶香玉米甜汤

144 杏仁水果西米露

145 海带绿豆糖水

146 什锦水果羹

<<做好家常汤羹>>

章节摘录

版权页：插图：

<<做好家常汤羹>>

编辑推荐

《做好家常汤羹》：1000万人次尝试，真好吃。
1000张步骤图，一看就会，详图细步助你做好家常汤羹。
慢火靓汤、家常汤羹、异国浓汤、暖心香粥、滋味甜汤。

<<做好家常汤羹>>

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>