

<<喝汤>>

图书基本信息

书名：<<喝汤>>

13位ISBN编号：9787535244611

10位ISBN编号：7535244610

出版时间：2010-7

出版时间：湖北科学技术出版社

作者：邹志平 编

页数：102

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>

## <<喝汤>>

### 内容概要

俗话说“民以食为天”。

这句话简明而深刻地指出了饮食在人们日常生活中的重要地位，揭示了饮食是国计民生的重要基石。饮食是万物之始，更是人事之本，人生五味，春夏秋冬，莫不因饮食而丰富多彩，生机盎然。

古人云：“饮食男女，人之大欲存焉。

”可以说好吃是人的天性，人有好吃的习惯，也有好吃的愿望。

对于中国人而言，更是如此。

纵观芸芸众生，可谓食有三品：下品能吃，中品好吃，上品会吃。

能吃是福气，好吃是天分，会吃是智慧。

若能在好吃的天分里融入会吃的智慧，那可真是难得的快意人生。

圣人曰：“食不厌精，脍不厌细。

”此话历来是国人的基本美食准则，体现了国人饮食的精品意识和时代追求。

当饮食已经不再局限于充饥裹腹之后，不仅吃饱，更要吃好，吃出滋味，吃出品位，吃出文化，吃出健康，吃得明明白白，这既是饮食之道，也是众生所期。

但凡讲究饮食的国家，大都是拥有高度文化背景的国家，而饮食文化通常最能反映一个民族、一个国家、一个地区居民的生活特性和生活质量。

在我国社会主义市场经济日益繁荣，居民生活水平不断提高的新时期，为人们奉献出一套精致实用、雅俗共赏的烹饪图书，为丰富和提高人们的生活质量服务，无疑是烹饪工作者的历史使命和时代责任。

。

<<喝汤>>

作者简介

邹志平，中共党员，武汉青联委员，中国烹饪大师、鄂菜烹饪大师、中华厨艺绝技绝活演示员、国家高级烹饪技师、国家高级职业经理人、国家级烹饪大赛评委、湖北省职业技能考评员。师从中华十大名厨卢永良、中国烹饪大师汪建国先生；曾荣获全国优秀厨师、“中华金厨——技术创新

## &lt;&lt;喝汤&gt;&gt;

## 书籍目录

原料介绍馄饨炖土鸡松茸菇煨土鸡鲜人参炖土鸡瓦罐土鸡汤罗田板栗炖土鸡龙眼炖土鸡虾干炖大白菜  
 小花菇黄豆炖凤爪恩施黄豆炖土鸡鸡杂汤鸡土从菇炖土鸡土鸡炖鱼面阴米炖土鸡功夫汤乌鸡肚片汤汽  
 锅乌鸡霸王花煲老鸭虫草炖海参田螺炖野鸭鸭内炖海参火鸭炖冬瓜泡萝卜炖老鸭海带绿豆炖老鸭芡实  
 炖老鸭武穴腊鸭汤雷笋煲老鸭六冶土豚汤龙凤汤木瓜炖乳鸽天麻炖斑鸠党参炖鹌鹑苦瓜炖排骨腊蹄膀  
 煨小土豆山药炖恩施腊蹄王米棒炖排骨海带煨排骨排骨藕汤冬瓜排骨汤墨鱼排骨汤杂粮钙王汤莲子花  
 生炖猪蹄云豆炖肚片苕粉散子猪肝糊菠菜猪肝汤酸辣虾仁腰片汤海带心肺汤枸杞炖猪脑萝卜煨黄牛瓦  
 沟姜归炖羊肉茴香炖狗肉土家野兔煨腊蹄海马炖元鱼瓜茸蟹裙羹鲫鱼炖豆腐黑豆炖鲫鱼萝卜丝炖鲫鱼  
 虫草八卦汤蕃茄炖鳊鱼千张炖鳊鱼年糕炖财鱼酸辣财鱼片汤黄古鱼炖豆芽木耳豆腐炖泥鳅山椒炖牛蛙  
 火腿炖鱖鱼兴萝卜丝煮河虾河虾炖泥鳅老豆腐炖长江蛔鱼ZZ龙戏珠清汤竹荪鱼圆清汤橘瓣鱼余原汤鳊  
 鱼面火腿炖笔架鱼肚虾皮菠菜汤泡鸡蛋麻花丝瓜汤伞圆汤竹荪野菌汤金勾皮蛋冬瓜汤玉米粒炖豆腐莲  
 藕狮子头莼菜鱼丝羹一品海带煲葛仙米炖银耳虾干炖大白菜地皮菜炖蛋皮黄花菜瘦肉汤蚕豆米肉丝汤  
 汤菜瘦肉汤南瓜炖百合苕粉泡鸡蛋汤

#### 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>