

<<美味汤羹煲>>

图书基本信息

书名：<<美味汤羹煲>>

13位ISBN编号：9787537530231

10位ISBN编号：7537530238

出版时间：2004-7

出版时间：河北科学技术出版社

作者：张仁庆

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>

<<美味汤羹煲>>

内容概要

《美食show:美味汤羹煲》介绍了200余例极品汤、羹、煲菜例的选料、配料及制作方法，一菜一图，一看就懂，一学就会，适合宾馆、饭店、餐馆厨师，烹饪专业在校生以及烹饪爱好者阅读。

<<美味汤羹煲>>

书籍目录

一、汤羹煲常识1.汤羹古今谈2.汤羹煲之分3.饮汤的好处4.制汤的三大要素5.四季科学用汤6.制汤原料，“废物”利用效果好7.养生保健新时尚8.饮汤的误区9.京城推出十大名汤二、极品汤羹煲1.芦荟柠檬汤2.山珍野菇汤3.一统海鲜汤4.清汤燕菜5.滋补养身汤6.清汤燕窝7.云吞芙蓉圆8.龙井燕窝汤9.陈醋三宝汤10.竹筒养生汤11.昂池豆腐汤12.杏汁雪哈炖燕窝13.翡翠鸡粥燕14.鹿胎炖鹿鞭15.山珍养生汤16.蛋花汤17.鱼子酱甜菜汤18.红杞沙参鸡19.蛤蚧炖全鸡20.清汤鱼圆21.查干湖鱼头22.铤汤23.竹荪鱼圆汤24.阿武豆腐25.宝石鱼花汤26.美味鱼翅盅27.清汤竹荪燕28.百鸟金盅翅29.创新胡辣汤30.淮山猪心汤31.文竹四鲜汤32.枸杞鹿胎野山菌33.顶汤鱼翅皇34.蟹黄珍珠汤35.枸杞牛尾汤36.滋补养身汤37.文思豆腐38.鱼翅汤39.鲍鱼汤40.海蛰汤41.奶汤黄鱼42.财源滚滚43.三敲鱼片汤44.豆苗雪鱼汤45.木瓜炖哈士蟆46.白虾汤47.竹荪丝瓜汤48.西湖莼菜汤49.山药藕片汤50.补肾牛尾汤51.鹿鞭枸杞汤52.西洋参炖鸽蛋53.三鲜汤粉54.酸辣汤55.黄鱼牛蛙汤56.芙蓉鲜贝汤57.海葵汤58.八仙过海、59.粟米莲子汤60.裙边养生汤61.花汁四宝煨猪脑62.汤爆脆嫩63.罐子乌江鱼64.烛光盐酸翅65.翡翠鱼子狮子头66.玉环燕窝盅67.琵琶双石清汤68.毛尖八鲜金瓜盅69.鲍汁鱼筋70.芙蓉酸汤鱼线71.竹报平安72.红花银丝干贝汤73.虫草炖甲鱼74.枣汁福果双蔬75.鱼翅猴脑76.天子出巡77.仲景六味翡翠肚78.乡村蟹粉翅79.扔汤布袋银肺80.浓汤双珍81.鸡汁花菇汤82.一统天下83.筒子骨雄鱼头84.棒骨鱼头汤85.党参北芪炖仔蟹86.鱼肚汤87.金玉满堂88.名人养生汤89.蟹味珊瑚鱼翅盅90.金汤大碗翅91.扔汤黄鱼92.鸭戏新波93.梅山三合汤94.蟹黄绣球95.蟹黄豆花汤96.老妈火锅97.上汤龙须丸98.碧绿菊花汤99.蟹黄竹荪鱼翅汤100.洛阳水席101.灌汤鱼圆1102.灌汤鱼圆2.....

<<美味汤羹煲>>

章节摘录

版权页：插图：隋唐以后，各种烹饪方法的出现，汤羹在菜肴中不再处主要地位，渐渐转为文人雅士们发挥的对象。

宋林洪的《山家清供》里，汇集了文人雅士创作的各类雅汤羹十来种，其中，以笋作汤羹，叫做“玉带羹”；以芙蓉花配豆腐叫“雪霞汤羹”；以山药、栗配羊汁为“金玉汤羹”；以葵与芹相配，称“碧涧汤羹”；张翰的鲈鱼莼汤羹称“锦带汤羹”；苏东坡的芦菔汤羹称“骊塘汤羹”。

还有“溪流清处取小石子或带藓者一二十枚，汲泉煮之，隐然有羹之气”，称为“石子汤羹”。

按李渔的说法，汤羹是为配饭的。

“有饭即应有羹，无羹则饭不能下。

”“饭犹舟也，羹犹水也。

舟之在滩非水不下，与饭之在喉非汤不下，其势一也。

且养生之法，食贵能消，饭得羹而即消，其理易见。

故善养生者，吃饭不可无羹；善作家者，吃饭亦不可无羹，宴客而为省馔汁者，不可无羹；即宴客而欲其果腹始去，一馔不留者，亦不可无羹。

何也？

羹能下饭，亦能下馔故也。

”李笠翁之说，汤羹只在搭配。

可历史上亦多有有钱人，做出各种各样无法搭配的汤羹。

比如曹植做“七宝汤羹”，用驼蹄为汤羹，一盅值千金。

唐李德裕用珠玉、雄黄、朱砂碾碎为汤羹，一盅三万钱。

宋蔡京以鹤鹑做汤羹，称一盅要用几百只鹤鹑。

明冒襄设羊汤羹宴，中席用羊三百只，上席用羊五百只。

至于清代两淮盐商用各种各样的鱼的脑、舌、唇、肝、鳔、翅、裙、血等配起来的“百鱼汤羹”，就更难以评价了。

<<美味汤羹煲>>

编辑推荐

《美食show:美味汤羹煲》由河北科学技术出版社出版。

<<美味汤羹煲>>

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>