

<<家常汤菜>>

图书基本信息

书名：<<家常汤菜>>

13位ISBN编号：9787537728560

10位ISBN编号：7537728569

出版时间：2006-12

出版时间：山西科技

作者：食闻

页数：160

字数：129000

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>

<<家常汤菜>>

内容概要

汤的食用是古老而又充满生命力的。

汤可以作为各种不同类型宴会的菜肴，先上桌可以开胃助兴，中间穿插佐餐下酒，饭后上桌醒酒提神，既可单用作为汤锅、汤菜，也可以作为正餐，有些汤菜还可以饭菜合一，满足人们的不同需要

。汤是营养丰富、便于消化的品种，其营养保健、食疗强身之效十分显著。

许多原料的加工、菜肴的制作、调料的调配等，均离不开汤的作用。

常言说得好：“唱戏的腔，厨师的汤。

” 本书向您介绍各式汤菜的特点和做法以及关键之处。

<<家常汤菜>>

书籍目录

汤菜的特点及器具汤菜的原料选购汤菜的原料加工汤菜的制作方法技巧素烧银针汤清汤葵菜酸辣笋瓜汤多味白菜丝汤开水白菜满江红汤豆花蛋清汤姜葱豆腐汤白菜炖豆腐什锦豆腐汤素鱼豆腐汤奶汤豆腐丸软煎豆腐汤珍珠丸子汤虾皮菠菜粉丝汤红薯菠菜汤多彩腐皮汤芥片三鲜汤牛奶翡翠汤土豆羹奶汤花菜藕圆汤白菜藕丸汤酸菜蚕豆汤黄豆炖苕粉绿豆冬瓜汤冬瓜八宝汤牛奶冬瓜汤酸辣红白汤多彩紫蔬汤丝瓜青豆汤番茄青豆汤三鲜青豆汤豌豆粉丝汤黄瓜三丝汤米汤煮南瓜甜椒南瓜汤南瓜奶油汤奶油芹菜汤.....

<<家常汤菜>>

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>