

<<煲汤>>

图书基本信息

书名：<<煲汤>>

13位ISBN编号：9787538433760

10位ISBN编号：7538433767

出版时间：2007-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：夏金龙

页数：全三册

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>

<<煲汤>>

内容概要

居家过日子，吃饭是个大问题，隔三差五来个特色家常菜，那小日子便多了几分滋润。本书所选小菜佳肴取材容易、制作简单、彩色菜例、步步详解、图文对应，视觉与味觉并重，美味与健康兼具，让你快速成为厨房高手！每日奏几下“厨房进行曲”，家人便多了几分情趣与健康。

<<煲汤>>

作者简介

夏金龙，中国烹饪大师，国家高级烹饪技师，国际东方药膳食疗学会常务理事，曾被“中国餐饮研究院”“中国餐饮管理学院”“华夏美食”杂志社评为“中国十大最有发展潜力青年厨师”。曾编写《快手蒸菜》《快手套餐》《快手拌菜》《快手炒菜》《快手靓汤》，蘑菇主厨系列《百变

<<煲汤>>

书籍目录

彩图分步详解家常菜系列：煲汤 第一章 美肤养颜 鲑鱼山药汤 鹿肉卷心菜烩马铃薯 鱼羊鲜汤 腊肉南瓜汤 芥菜丝瓜瘦肉汤 萝卜牛蛙丝瓜汤 鲜鱼野菜汤 杜仲牛膝猪手汤 肉片油菜汤 草菇海鲜汤 田七木瓜仔鸡汤 莴笋海鲜汤 虫草圆肉炖龟肉 苹果洋葱汤 排骨洋葱南瓜汤 牛肉莲藕黄豆汤 猪蹄花生汤 三色虾球汤 番茄鱼汤 芋头荸荠汤 黄芪灵芝鸡肉汤 田螺汤 干白果蔬浸汁 莲藕炖猪尾 什锦蔬菜汤 五色蔬菜汤 杂烩蔬菜汤 芥菜山药汤 海鲜烩菌 香橙冬瓜汤 芒果珍珠雪蛤 第二章 瘦身降脂 第三章 补心安神 第四章 补肾壮阳 第五章 益气理血 第六章 滋阴润燥 第七章 润肺清热 第八章 强身润脏 猪肉新鲜程度鉴别表 牛羊肉新鲜程度鉴别表彩图分步详解家常菜系列：熏酱卤 第一章 熏卤菜 卤猪肘 沪香罗汉肚 广味白卤猪手 川味卤水口条 酱猪耳 卤猪肝 卤蹄筋 卤猪心 卤味千层耳 水晶牛肉 川味卤金钱肚 酱鸡翅尖 酱鸡胗 熏鸡腿 川味糊辣鹅头 卤鸡小肚 酱鸡脖 川味卤鸡丝 熏童子鸡 熏鸡小肚串 广味香卤鸡中翅 五香脱骨扒鸡 酱牛腱子 美味酱排骨 卤水大肠 咖喱酱鸡块 东坡卤肉 卤猪蹄 酱猪头糕 酱猪肚 卤猪腰 真不同风味小肚 五香酱驴肉 香酥板鸭 酱香鸭 五香熏兔 第二章 酱腌菜彩图分步详解家常菜系列：家常川菜 第一章 经典川菜30例 鹅卵石腰片 双椒鸭掌 家香羊肉 酸辣青蔬虾仁 肉米豆花 红花蜜冬瓜 川北凉粉 开门红 豉汁豆腐 麻辣兰花脆 白菜卷筒肉 霸王全肘 夫妻肺片 蒜仔烧蹄筋 红油黑椒蟹 脆皮粉炸肉 四川老泡坛 肥肠水煮鱼 鱼香茄条 山椒肉排 青菜钵 雪耳龙眼荔 莴笋鸡片 姜汁四季豆 卤焗鸡翅 火爆泡椒鱿鱼 芽菜扣冬瓜 第二章 肉菜类 第三章 水产类 第四章 素菜类 第五章 汤菜类 第六章 豆蛋类 第七章 凉菜类 第八章 果品、风味小吃类

<<煲汤>>

章节摘录

插图

<<煲汤>>

媒体关注与评论

书评彩色菜例，步步详解，图文对应。

<<煲汤>>

编辑推荐

第一章 美肤养颜 第二章 瘦身降脂 第三章 补心安神 第四章 补肾壮阳 第五章 益气
理血 第六章 滋阴润燥 第七章 润肺清热 第八章 强身润脏

<<煲汤>>

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>