

<<中华好粥>>

图书基本信息

书名：<<中华好粥>>

13位ISBN编号：9787807059929

10位ISBN编号：7807059923

出版时间：2009-6

出版时间：成都时代

作者：良品

页数：90

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>

<<中华好粥>>

内容概要

百例粥，茶点，粤味绵长鲜美香腹，营养粥道，滋补好味，美味茶点，轻松吧生活，晨起一壶茶，夜宵一碗粥。

佐茶有粤点，食粥胜神仙。

星级粤菜茶楼，地道大厨掌勺。

从原料、配料的精确配器，到制作方法的细节化呈现，尽观粤味绵长的粥、茶点制作过程，安享怡然自得、香味浓郁的粤式美食。

<<中华好粥>>

书籍目录

粥 1. 品粥论史 2. 广东粥 3. 吃粥有七大好处 4. 煮粥器具 5. 4美味粥品煮法秘笈六招 一、营养肉粥 大骨砂锅粥 皮蛋瘦肉粥 砂锅猪肉粥 粉肠粥 猪杂粥 羊肉粥 水鸭粥 鸽子粥 二、多滋多味鱼粥 柴鱼花生粥 生鱼粥 三文鱼粥 深海石斑鱼粥 鱼头红枣粥 莲子甲鱼粥 三、健体海鲜粥 姜片鱿鱼粥 茶树菇鱿鱼粥 花甲粥 鲍鱼粥 龟肉粥 膏蟹粥 花蟹粥 蟹黄粥 姜丝肉蟹粥 虾粥 珍珠蚝仔粥 什锦海鲜粥 龟肉生蚝蟹粥 田鸡粥 四、滋补药膳粥 滋补银耳粥 家鸡枸杞粥 皮蛋干贝粥 山鸡红枣粥 海底椰家鸡粥 药膳鹧鸪粥 党参斑鸠粥 枸杞鱼片粥 五、养生杂粮粥 大楂粥 胡萝卜腐竹粥 绿豆粥 八宝粥 六、滋味好粥 及第粥 小米粥 荞麦粥 番茄粥 蔬菜牛肉粥 艇仔粥 芋头粥 土豆粥 玉米粥 鸡蛋粥 蔬菜鱼肉粥 豌豆粥 胡桃粥茶点 1. 茶点古今 2. 闻名遐迩的广东茶点文化 3. 广东茶点种类知多少 一、五彩包子 叉烧餐包 流沙包 香芋包 金沙奶黄包 雪山包 小笼包 生煎包 翡翠菜包 芝麻葱包 二、精致水饺 鱼饺 虾饺 鸡汁灌饺 鸡肉黄金饺 韭菜煎饺 三、爽口糕点 马蹄糕 芋丝糕 黄金饼 南瓜饼 青豆饼 红豆糕 红枣糕 香草糕 千层糕 黑糯米糕 四、多元卷烙 春卷 咸蛋卷 芋泥卷 鲜果蛋卷 芋丝烙 马蹄烙 玉米烙 南瓜烙 五、百花糕点 蛋挞 虾米肠粉 珍珠金沙果 糯米鸡 糯米糍 椰香果 飘香榴莲酥 金银馒头 六、秘制茶点 小茶糕 豆沙奶卷 肉桂苹果蛋糕 玛德莱娜小蛋糕

<<中华好粥>>

章节摘录

插图：

<<中华好粥>>

编辑推荐

《中华好粥》：地道粤式茶楼，大厨亲自掌勺，演示粥，茶点秘制，全程详解。

一盅两件到茶居，南音粤点叹神奇。

人生得意舒心饮，慢慢尝来细细品。

莫言淡薄少滋味，淡薄之中滋味长——张方贤《煮粥诗》粥的食疗功效：滋补养生、促进消化、保健肠胃、延年益寿。

粥食谱：营养肉粥：皮蛋瘦肉粥\大骨砂锅粥\鸽子粥.....滋味鱼粥：柴鱼花生粥\生鱼粥\黄鳝粥.....健体海鲜粥：茶树菇鱿鱼粥\蟹黄粥\什锦海鲜粥滋补药膳粥：枸杞鱼片粥.....养生杂粮粥：大碴粥\番薯粥\八宝粥.....一盅两件，在悠闲中流露出精致的岭南风韵。

早茶、午茶、夜茶，你今日饮嘍未啊?茶点食谱五彩包子：叉烧包\流沙包\奶黄包.....精致水饺：虾饺\鸡肉成水饺\鱼翅饺.....爽口糕点：马蹄糕\南瓜饼\黑糯米糕.....多元卷烙：春卷\咸蛋卷\玉米烙.....新广式茶点：蛋挞\椰香果\飘香榴莲酥.....特色糕点：黄油薄脆饼\肉桂苹果蛋糕\免烤乳酪蛋糕.....广东人叹粥叹茶点之独特食道。

粥品烹煮用米品种大比拼。

煮粥器具全搜罗。

靓粥、优质茶点制作大厨和家秘笈大奉送。

粥品、茶点营养成分、养生功效详尽分析。

国际影视媒体打造专业影像

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>