

<<煨汤>>

图书基本信息

书名：<<煨汤>>

13位ISBN编号：9787535238184

10位ISBN编号：7535238181

出版时间：2007-7

出版时间：湖北科技

作者：陈绪荣

页数：91

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>

<<煨汤>>

内容概要

在湖北，有“无汤不成席”之说，这也集中体现了湖北菜的特色。

湖北人爱喝汤，也很会做汤，排骨煨汤更是年四季的美味。

一碗热乎乎、香喷喷的排骨汤，显现出主人对客人的热情与故意。

煨汤若在秋冬季节，加进几块藕或萝卜，夏日里加几片海带，这样喝来不腻，使得菜含肉香肉兼菜香

。湖北煨汤品种繁多，如瓦罐鸡汤、排骨藕汤、甲鱼汤、鲫鱼汤、鲶鱼汤、鱼圆汤、龟鹤延年汤等，均为汤中杰作，远近司名。

举凡筵宴，压轴戏必然是一罐鲜醇香美的汤。

“无汤不成席”已成为一条不成文的食俗。

汤虽好喝，但其制汤技术却颇多讲究。

早些时候，民间煨汤是将其原料置于瓦罐中，利用灶内余火焖煨一宿即成。

现发展为先炒后煨，旺火断生，文火焖透入味，罐不加盖，汤不沸腾，足见煨之功夫。

此书收录的汤菜只是湖北众多汤菜中的沧海一粟，旨在抛砖引玉，让众多的初学烹饪者对汤有一个初步的认识，对湖北菜有一个初步的了解。

<<煨汤>>

作者简介

陈绪荣，1968年出生，湖北省阳新县人。
国际烹饪大师，中国烹饪大师，中国营养师，中华御厨，国家高级烹饪大师，官府菜营养讲师。
国际餐饮协会（IFBA）首席顾问；中华名厨委员会副会长兼秘书长；美食家俱乐部主席；中国民间菜开发研究中心主任；中国名厨名店战略促进会顾问

<<煨汤>>

书籍目录

1 土家一罐香2 黄豆煨猪手3 土豆煨腊蹄子4 粉藕煨风干鸭5 冬瓜煨脊骨6 泡菜煨鲤鱼7 莲藕煨排骨8 酸菜腊肉炖泥鳅9 山药煨仔鸡10 萝卜丝炖鲫鱼11 节节根炖鳝鱼12 鲍贝炖排骨13 人参炖乌龟14 花旗参炖乌鸡15 清炖三宝16 火腿炖裙边17 豆腐炖鲫鱼18 萝卜炖羊肉19 萝卜煨棒骨20 清炖黄骨鱼21 清煨水鸭22 冬瓜炖文蛤 . 23 白果杏仁炖猪脑24 瓦罐土鸡汤25 群菇炖蛋饺26 酸菜炖鲩鱼27 冬菇炖斑鸠28 清炖江鲇29 砂锅炖牛尾30 白灵菇炖野鸡31 清炖龙眼狮子头32 松茸炖甲鱼33 天麻炖乳鸽34 清炖鲫鱼35 红煨腊鸡36 豆腐炖鱼子37 莲藕煨财鱼38 香芋炖牛腩39 花菇炖鹅掌40 南瓜炖仔鸡41 荆沙水煮财鱼42 豆腐煨泥鳅43 南瓜炖风干鸡44 奶汤鲶鱼45 海带煨棒骨46 苦瓜煨仔排47 鲜松菌炖烧肉48 四季豆炖肥肠49 白果双菇炖猪肚50 大白菜炖肉51 鸡汤萝卜丸52 开胃炖鸭血53 鸿运牛杂54 滋补鱼头王55 清炖三乌56 三峡明珠鱼圆57 海带煨腊肘58 魔芋炖鲍仔59 小白菜嫩肉丸60 农家土罐煨猪杂61 山药煨猪手62 花生炖猪蹄.....

<<煨汤>>

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>