

<<汤菜>>

图书基本信息

书名：<<汤菜>>

13位ISBN编号：9787536454545

10位ISBN编号：7536454546

出版时间：2004-6

出版时间：四川科技出版社

作者：袁新宇

页数：184

字数：150000

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>

## <<汤菜>>

### 内容概要

本书结合中小餐馆的实际经营需要，吸收了川菜中传统菜式、创新菜式、江湖菜式的精华，推出了畜肉类、家禽类、水产类和素菜类四大类别180例汤菜菜品，包括番茄炖牛肉、紫菜绿豆排骨汤、酥肉汤、鸡蒙葵菜汤、西瓜鸭汤、鲫鱼奶汤、平菇肉片汤等，将汤从热菜中的配角变成主角，鲜明地表现出追求“营养、本味”的饮食新理念。  
学会本书的汤谱，足够开一家地道的汤铺。

## &lt;&lt;汤菜&gt;&gt;

## 书籍目录

畜肉类 1.番茄炖牛肉 2.香菜牛肉丸 3.清炖牛肉汤 4.枸杞羊肉汤 5.甲鱼牛鞭汤 6.榨菜肉片汤 7.冬瓜连锅汤 8.肉丝灌汤 9.紫菜绿豆排骨汤 10.木耳肉片汤 11.香芋炖排骨 12.番茄牛肉汤 13.粉条丸子汤 14.冬瓜丸子汤 15.排骨莲藕绿豆汤 16.雪豆炖肘 17.白果花仁肚条汤 18.苦瓜牛肉汤 19.芙蓉杂烩汤 20.风味羊肉汤 21.猪蹄豌豆汤 22.什锦沙锅豆腐汤 23.排丸汽锅汤 24.牛肉粟米羹 25.腊肉菜心汤 26.香菜凉粉牛腩汤 27.粳碗豆腐羹 28.山药炖排骨 29.毛肚血旺豆腐汤 30.沙锅丸子汤 31.沙锅美味汤 32.羊杂汤 33.酸辣蹄筋 34.酥肉汤 35.口蘑肝膏汤 36.酸菜肉片汤 37.火腿菜头汤 38.三丝紫菜羹 39.慈姑排骨汤 40.山椒兔肉汤 41.木耳肝片汤 42.清汤腰片 43.酸辣腰丝羹 44.丝瓜番茄肝片汤 45.虾仁肝膏汤 46.豆芽丸子汤 47.红枣花仁猪蹄汤 48.酸菜炖肘 49.人参桂圆猪肘汤 50.苦瓜肉片汤 .....家禽类水产类素菜类

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>