

<<煲出香浓>>

图书基本信息

书名：<<煲出香浓>>

13位ISBN编号：9787536461642

10位ISBN编号：753646164X

出版时间：2007-3

出版时间：四川科技

作者：李小兵

页数：96

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>

## <<煲出香浓>>

### 内容概要

一看就会，轻松做菜！  
小巧玲珑，易于阅读！  
小书不小，内容多多！  
学会几道菜，快乐一家人！

煲，是指将原料经刀工处理后，放煲锅中，掺入汤汁，加盖用小火慢煨至原料软烂、汤汁浓醇的一种烹调方法。

其制作简便、保温性强，在各大菜中运用十分广泛，品种也很多。

煲菜十分注重用汤，讲究“汤多汁长”。

汤多可使原料浸没于汤汁中，保证长时间保温，出菜时热气腾腾。

加汤通常是一次加足，一般中途不宜再加，以免影响成菜的质量。

调味一般也一次性完成，有少数可以中途补充调味，所以力求准确。

本书是“快乐生活家庭厨艺系列”之一，所选小菜佳肴取材容易、制作简单、视觉与味觉并重，精美的图片加简明的文字，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！

## &lt;&lt;煲出香浓&gt;&gt;

## 书籍目录

蚝油木耳排骨煲肥肠豆腐煲党参煲猪腰猪肚白果煲牛腩豆腐煲脊髓粉丝煲羊肉萝卜煲香菠萝卜滑鸡煲乌  
 骨鸡药膳煲滋补龙凤煲菌菇煲鹅块海马沙参煲乳鸽健脑乳鸽煲豆瓣菜煲乌鱼酸菜牛蛙煲珍菌鱼肚煲瘦  
 肉煲银耳板栗油豆腐香菇板栗煲野菌香煲萝卜荸荠煲猪肉木瓜煲瘦肉干贝鱼肚煲猪肉紫菜绿豆煲排骨  
 茅根煲猪排莲藕花生煲排骨墨鱼煲排骨海带玉米煲排骨猪骨陈皮煲萝卜黄豆煲猪蹄冬瓜柿饼煲猪蹄玉  
 米金菇煲猪蹄仙人掌煲猪蹄带丝老鸭煲猪肚玉竹白果煲猪肚鱿鱼山药煲猪肚熟地煲猪尾罗汉果煲猪肺  
 天麻煲猪脑黑枣煲猪肠白玉肥肠煲腰肝煲党参海马煲牛肉杂果煲牛肉牛柳木耳煲泰式牛腩煲玉米萝卜  
 煲毛胜牛筋煲葱香羊肉煲海马煲狗肾白果煲土鸡眉豆竹笋煲土鸡美味山珍煲养身鸳鸯煲板栗红枣煲土  
 鸡龙戏双凤煲红豆煲乌骨鸡人参煲老母鸡当归菟丝煲乌骨鸡猴头菇煲乌骨鸡鸡丁香菇煲沙锅土鸡煲老  
 母鸡煲花蟹板栗荸荠煲凤爪党参煲鸡翅沙参玉竹煲老鸭苦瓜煲双味鸭冬瓜洋参煲土鸭山药枸杞煲土鸭  
 笋干老鸭煲菊花麦冬煲老鸭绿豆冬瓜煲老鸭鸭杂煲冬瓜煲鹅川芎天麻煲乳鸽猪肉海带煲乳鸽莲子百合  
 煲乳鸽红枣煲鹌鹑笋干香鹌煲灵芝鹌鹑银耳煲鲫鱼天麻枸杞煲鱼头无花果煲乌鱼萝卜鱼脯煲茄子咸鱼  
 煲鳝鱼粉丝煲人参煲甲鱼灵芝甲鱼煲苦瓜煲鱿鱼花椒鳗鱼煲龙虾粉丝煲螃蟹粉丝煲什锦海鲜煲党参煲  
 牛蛙玉米煲雪蛤冬瓜枸杞煲花蛤冬瓜枸杞煲蛤蜊泡菜豆腐煲八珍豆腐煲咖喱素三宝烹饪小知识烹饪原  
 料搭配表

<<煲出香浓>>

章节摘录

插图：

<<煲出香浓>>

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>