

<<健康汤煲>>

图书基本信息

书名：<<健康汤煲>>

13位ISBN编号：9787538442571

10位ISBN编号：753844257X

出版时间：2009-7

出版时间：三省出版社第二编辑部、王志国 吉林科学技术出版社 (2009-07出版)

作者：三省出版社第二编辑部 编

页数：223

译者：王志国

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>

<<健康汤煲>>

前言

汤使您的餐桌变得更丰盛……餐桌上的菜肴再丰盛，如果没有一碗热乎乎的汤，便会黯然失色。

想要精心做一碗汤，来丰富我们的餐桌，但是会做的却只有裙带菜汤和豆芽汤。

想要每天都做一碗与众不同的汤，无论是对于新媳妇还是结婚10年的主妇，都不是一件十分容易的事情。

主妇们的忧虑顿时烟消云散本书收录了202种汤煲，详细地介绍了家常汤、酸辣汤、丰盛的汤锅，以及柔软的粥和米糊的制作方法。

从制作各种各样的清汤开始，直到味道鲜美的老汤，再到做汤时需要的各种信息，本书中都有详细的介绍。

按照书中介绍的方法，用应季材料做汤，特别的日子用丰盛的汤锅来解决，没有胃口的日子做味道清淡的粥来开胃。

每天都在上升的实力，会让全家人赞不绝口。

在本书中收集了各种实用的信息，这是一本能够充分理解主妇内心世界的菜谱。

老汤的制作方法、锅的大小、火候的调整、煮的时间……这些，都是做汤时必不可少的信息。

掌握这些必要的信息后，想做一桌丰盛的晚餐时，不会因为一道汤而在厨房转来转去。

如果您每天都想做一道美味的汤，那么就必须熟悉处理材料的技巧、制作过程中的要点以及调味方法。

请通过本书来学习制作美汤的方法吧！

本书将告诉您制作美味汤煲的所有方法，应该在汤中放入什么应季材料，如何去除汤中的鱼腥味，经常食用的材料该如何保存等等，简便易学。

本书从开始到结束，详细地介绍每道汤的制作过程，在制作之前，请先打开书确认材料和制作顺序，一个一个地学着做，不久您就会信心百倍。

<<健康汤煲>>

内容概要

《健康汤煲》主要讲述了：202道当下最流行的韩国料理，做法简单，味道纯正，足不出户就可品尝到正宗韩国风味汤煲。

88条食物储存方法、烹饪技巧、温馨提示贴近您的生活，石锅、汤锅、火锅详细分类，味道各具特色，附加页中韩国主妇将与您一起分享烹饪过程中的心得体会。

<<健康汤煲>>

作者简介

译者：王志国 编者：(韩国)三省出版社第二编辑部

<<健康汤煲>>

书籍目录

Part 1 制作基础 简易计量 制作美味的老汤 制作天然材料 应季调料介绍 适于简单调味的材料
 Part 2 家常汤煲 准备工作·使汤双倍美味的秘诀 土豆西葫芦酱汤 辣白菜汤 薯蓣菜汤 干菜汤 芥菜汤 冬葵汤 菠菜酱汤 豆芽汤 艾草汤 白菜心儿汤 鸡蛋汤 萝卜清汤 浅蜊汤 牛肉裙带菜汤 贻贝汤 豆芽干明太鱼解酒汤 芋头汤 大葱汤 冬白菜解酒汤 金针蘑酱汤 海鲜嫩豆腐清汤 贻贝汤 黄太汤 裙带菜酱汤 鱼糕汤 拉皮汤 西葫芦大酱汤 附加页·调出美味的酱汤 贝类汤 鱿鱼萝卜汤 白菜酱汤 生蚝豆腐汤 茼蒿清汤 油炸豆腐贝肉汤 蟹肉嫩豆腐汤 黄菇白菜汤 大骨头白菜汤 蕨菜汤 韭菜金针蘑酱汤 三胞胎汤 附加页·制作几种家常汤的秘诀 牛肉豆芽汤 马蹄草汤 牛肉清汤 田螺解酒汤 蘑菇江米条汤 饺子白菜汤 饺子肉汤 米肠汤 河虾汤 江米条酱汤 鲷鱼汤 辣白菜江米条汤 鲜明太鱼汤 牛肉萝卜汤 鸡肉萝卜丝汤 大口鱼卷心菜汤 浓味牛肉汤 牛仔盖肉汤 参鸡汤 大骨头汤 排骨汤 牛杂汤 牛尾汤 牛肚汤 蔬菜鸡汤 大骨头江米条饺子汤 泥鳅汤 裙带菜鲮鱼汤 凉豆汤 黄瓜凉汤 豆芽凉汤 Part 3 石锅 Part 4 银锅 Part 5 汤羹与粥

<<健康汤煲>>

章节摘录

插图：

<<健康汤煲>>

媒体关注与评论

当下韩国料理比较流行，本书中介绍202种韩国风味的汤煲，语言通俗流畅，做法简单，味道纯正，让您足不出户就可品尝到正宗的韩国风味料理。

<<健康汤煲>>

编辑推荐

《健康汤煲》收录了202种汤煲，详细地介绍了家常汤、酸辣汤、丰盛的汤锅，以及柔软的粥和米糊的制作方法。

从制作各种各样的清汤开始，直到味道鲜美的老汤，再到做汤时需要的各种信息，本书中都有详细的介绍。

按照书中介绍的方法，用应季材料做汤，特别的日子用丰盛的汤锅来解决，没有胃口的日子做味道清淡的粥来开胃。

每天都在上升的实力，会让全家人赞不绝口。

<<健康汤煲>>

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>