

<<家常汤煲>>

图书基本信息

书名：<<家常汤煲>>

13位ISBN编号：9787543662087

10位ISBN编号：7543662086

出版时间：2010-4

出版时间：青岛

作者：《天天饮食》栏目丛书编委会 编

页数：157

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>

<<家常汤煲>>

内容概要

本书用汤煲技法检索方式，让您第一时间找到想喝的汤煲。
分步详解菜品制作全过程，并配有图例演示，使制作过程更直观，更易于边学边操作。
书中附有菜品烹饪小窍门及温馨小提示，教您如何把握好操作时易忽略的细节，使菜肴更美味。

<<家常汤煲>>

书籍目录

1 煲汤知识 煲汤常用器具 煲汤常用原料 煲汤时调料的应用 煲汤时原料入锅的顺序 煲汤的火候 煲汤巧用水 几种简易高汤的制作 家常煲汤小窍门2 清香蔬果汤 丝瓜竹荪汤 莲藕竹荪冬菇汤 金银双花茶 金银花双豆饮 莲子鲜奶露 板栗羹 金玉羹 莲藕栗子汤 玉米番茄汤 白萝卜番茄汤 牛肉番茄汤 什锦水果羹 西米露 八果羹 雪梨银耳百合汤 苹果百合番茄汤3 浓香畜肉汤 玉米贡丸汤 山药煲排骨 排骨海带汤 黄豆排骨汤 黄豆榨菜排骨汤 老藕炖排骨 徽州一罐香 黄豆猪手煲 补气猪手汤 银木猪蹄汤 金猪猎酶汤 莲子煲猪肚片.....4 美味禽蛋汤5 鲜香水产汤6 营养菌豆汤7 养生滋补汤

<<家常汤煲>>

章节摘录

版权页： 插图： 莲子鲜奶露 原料 干莲子、鲜牛奶 调料 白糖、水淀粉 做法 1.干莲子洗净，泡发。
2.将莲子放入小碗中，放入蒸锅，大火蒸10分钟。
3.将莲子放入炒锅中，加入蒸莲子的汤，再加适量水，大火烧开，加2勺白糖，加牛奶烧开，用水淀粉勾芡即可。

推荐理由 奶香浓郁，香甜可口。

美味主张 莲子一定要浸泡，如嫌麻烦，可以将蒸的时间延长到40分钟。

蒸莲子的汤有莲子的味道，用来煮汤极佳，不要丢弃。

枸杞红枣煮生鱼 黑鱼出肉率高、肉厚色白、红肌较少、无肌间刺、味鲜，通常用来做鱼片，肉质特别细嫩，所含营养素非常全面。

此外，这道菜还加入了滋补肾脏的枸杞子、健脾益气的红枣。

因此补益功效更强。

原料 生鱼（黑鱼）、五花肉、西洋菜 调料 红枣、姜片、陈皮、枸杞、白糖、盐、胡椒粉、白葡萄酒、植物油。

<<家常汤煲>>

媒体关注与评论

十年之前，一群电视人怀着对生活的热爱，开始了对饮食服务类节目的探索。

于是，在央视的屏幕上，多了一个叫《天天饮食》的节目。

十年之间，《天天饮食》就像一个蹒跚学步的孩子，经过不断地尝试和努力，终于找到了一条自己的道路——做家常菜，聊家常事，寻厨艺乐趣，品生活真味。

——中央电视台社教节目中心副主任 《天天饮食》栏目总监制

<<家常汤煲>>

编辑推荐

《家常汤煲(特惠版)》是中央电视台1999年2月22日推出的一个以介绍做菜方法、畅谈做菜体会为主要内容的,集知识性、趣味性、服务性为一体的栏目。

节目播出十年来,本着服务大众的原则,栏目组为了适应观众的需求不断摸索,在节目的表现形式上不断尝试和创新。

<<家常汤煲>>

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>