

<<汤羹图谱>>

图书基本信息

书名：<<汤羹图谱>>

13位ISBN编号：9787543910089

10位ISBN编号：754391008X

出版时间：1997-6-1

出版时间：上海科学技术文献出版社

作者：锦江集团教育培训中心

页数：88

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>

<<汤羹图谱>>

内容概要

汤羹，作为饮食文化中的一大门类，在人们生活中占了相当重要的地位，几乎餐餐都得有汤，人人都离不开汤。

这是因为汤不仅在餐食过程中起到了开胃消化的作用，而且许多汤羹还有医疗滋补效用，不少著名的食补药膳均是以汤类的形式奉献给食者。

近年来，人们对汤类越来越偏好。

不仅追求汤的花色品种，而且更刻意追求汤的营养。

此外，热气腾腾的汤，特别是火锅类更可以增加用餐时的热烈气氛。

本书收集150余种汤羹，按原料分成六类刊出，书中既有原料成分又有烹制方法，使读者阅读后可参照烹制又可从中得到启示，以便推出更多新菜肴。

本书既可作为烹饪初学者的学习用书也可作为厨师推陈出新的参考资料。

读者据此可烹制出美味可口的佳肴。

<<汤羹图谱>>

书籍目录

一、山珍海味类 鸡茸燕窝 蟹肉鱼翅 八珍羹 火云鱼翅羹 海参嫩鸭汤 白汁哈士蟆 银湖雪蛤 三丝烩蛇羹 鸳鸯鱼翅粥 清汤燕窝 雪映鲍参汤 蛇羹 八珍鱼翅羹 雪莲鱼肚汤 川竹荪蛇碌汤 芙蓉鱼翅 一品芙蓉燕二、海、河鲜类 目鱼丸汤 美极蛭子煲汤 海鲜珍珠汤 鱼圆地龙汤 蟹粉冬茸羹 蟹粉鱼羹 豆腐文蛤汤 澳带南瓜羹 干贝冬瓜球汤 煨乌鱼蛋 奶汤鱼鱼 蛤蜊鲫鱼汤 海棠炖水蛙 芙蓉海鲜羹 原盅炖蟹汤 云腿炖蛙腿 拆烩水鱼羹 高汤灼鲜蚌 荷花豆腐汤 鲍鱼鸭汤 芙蓉花枝汤 老板鱼酸菜炖豆腐汤 鸡火甲鱼汤 清汤菊花鱼 上汤海蚌 清汤裙边 黄鱼豆腐羹 海胆时蔬汤 荷花干贝汤 翡翠瑶柱羹 珍宝蟹黄羹 奶汤火腿大鱼头 鸡火蟹汤 瑶柱银耳羹 竹笋芋艿鲫鱼汤 鸳鸯海鲜粥 冬蓉海星羹 奶汤火腿大鱼头 鸡火蟹汤 瑶柱银耳羹 奶汤火芋艿鲫鱼汤三、家禽类四、家畜类五、甜羹类六、其他类附录一、素汤的制作方法附录二、四川菜熬、吊浓汤及头汤的规格

<<汤羹图谱>>

章节摘录

插图

<<汤羹图谱>>

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>