

<<潮式养生靓汤>>

图书基本信息

书名：<<潮式养生靓汤>>

13位ISBN编号：9787549101108

10位ISBN编号：7549101108

出版时间：2010-12

出版时间：南方日报

作者：吴奕熊

页数：143

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>

## <<潮式养生靓汤>>

### 内容概要

本书收录130余种烹制简易且极富特色的潮菜汤(羹)谱,多选用日常生活中随手可得各类食物、香料、调料或药材,借助巧妙的配搭和合理的烹制程序,使得汤水滋味鲜美、可口,又各有特定功效。此外,对每一款汤水中使用的材料,都有简要的分析,对其对应人群、病症、调养重点都进行了详细说明。

本书不仅是一本简单实用的潮式汤谱,而且也可作为家庭日常汤水养生的实用指导书来使用。

<<潮式养生靓汤>>

书籍目录

序 无汤不成席 靓汤有讲究 清解篇 清心药汁鸭 三合鱼腥茶 珍珠鸡菜液 玉竹童子鸡 雄鸡雪莲盅 双花益母鸡 酒炖杉皮鸡 山鸡羚斛盅 珍珠鸡腰子 文炖荷花雀 碧螺老火汤 青榄沉角螺 田七双蟹汤 水烫磨笼虾 玉须泥鳅汤 三色野生斑 双鱼戏桑枝 绿菊鱼头汤 海带田鸡精 金钱草底蛙 麦冬田鸡羹 田鸡金稷羹 莲花会鳖鱼 莲花薏仁龟 甜杏浸河鳖 海蜇马蹄爽 乌雀鸡骨草 乳白猪肺汤 清冽橄榄肺 猪什西洋汤 藕丁猪脊汤 春夏百利汤 丹心一片盅 三仙通草汤 麦芽猪肚煲 九香虫牛汤 陈皮老牛炖 狗蹄田七锅 犬脑透骨汤 甜炖鹌鹑蛋 芹菇假斋汤 海带马蹄饮 薏莲七味饮 滋养篇 温补篇

## <<潮式养生靓汤>>

### 章节摘录

版权页：插图：无汤不成席不同地区间，人们的膳食习惯各有偏重，但汤都是餐桌上必不可少的一道菜。

即便是西方各国也都有自己著名的代表汤式，如俄罗斯的罗宋汤，法国的洋葱汤等。

而在中国民间，素有“无汤不成席”的说法，老百姓的餐桌上，不管有多少菜，汤是一定要有的。

“唱戏的腔，厨师的汤”，从这一民间俗语足见汤在菜品中的地位不同地方的菜系中的汤水也各有特点，比如粤菜，一煲老火汤已经成了广府菜的标志性菜肴，而同属粤菜的潮州菜，其烹制汤水的工艺也具有独到之处。

岭南著名学者冼玉清教授曾写诗如此赞誉潮州菜：“烹调味尽东南美，最是工夫茶与汤”，潮州菜负有盛誉，潮州菜中的汤水更是极具地域特色，就地取材，兼容并也，无论是禽类、畜类、水产品或蔬菜瓜果，各种食材皆可入汤。

潮州菜中的汤水，一是鲜美，二是滋补。

由于潮州的地理位置特殊，周边海产丰富，因此潮州菜也以烹制海鲜见长。

这也是潮州菜的突出特点。

常见的水产原料，如鱼、虾、螺、蚌等物，都以味道鲜美为特点，而将海鲜用在汤菜中，能体现本质原味，达到新鲜美味，使其清而不淡，鲜而不腥。

## <<潮式养生靓汤>>

### 编辑推荐

《潮式养生靓汤》：余自强专文推荐地道潮式滋味，点滴药炖精华源自潮汕民间的汤饮智慧，精选相宜汤材、药材烹出色香味养

<<潮式养生靓汤>>

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>