

《汤工房》

图书基本信息

书名：《汤工房》

13位ISBN编号：9787562544174

出版时间：2015-2

作者：荆珂

页数：98

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

内容概要

随着时代的发展，社会竞争愈发激烈，人们的工作和生活压力倍增，健康素质明显下降。现代人开始越来越关注养生健康。

汤工房顾名思义，养生汤自然是重头菜，也是起味羹，历经162分钟高温炖制，每一口汤水都饱含着我们的关怀和真诚。汤工房致力于改善现代都市人的饮食健康，在这个充斥着快餐与压力的时代，汤工房给你带来一刻的休闲，同时还有那一刻的浓情。

汤工房，一个来自香港专注于养生理论的汤主题文化餐饮品牌。

汤，按制法又可分为滚汤、熬汤、炖汤。滚汤，即将汤料经数滚烫便成，汤清味鲜，保持了汤料原色原貌；熬汤，又称老火靚汤，将原料置入冷水中用大火烧沸，最后用小火熬制2小时或以上，汤料充分分解，更易吸收；炖汤，采用隔水或蒸汽式炖制，用时较煲汤还要长，但炖汤更能避免营养成分蒸发，充分分解汤料的同时，保留汤液原汁原味，更为色清味浓，营养价值最高最滋补。

汤工房招牌炖汤

霍山石斛花胶炖竹丝鸡

食材：霍山石斛、花胶、竹丝鸡

功效：滋阴养颜、清心安神、补肝益肾，助于消除疲劳，调节身体内分泌平衡和术后伤口愈合

适合人群：适合全部人群，尤助于改善精神压力导致的身体疲劳和睡眠质量差人群

石斛肉苁蓉炖牛展

食材：铁皮石斛、肉苁蓉、牛展

功效：壮腰汤，养肾阴，补肾精，增强体质

适合人群：适合元气不足、肾虚腰痛或畏寒肢冷的男士

石斛当归炖竹丝鸡

食材：铁皮石斛、当归、竹丝鸡

功效：女士汤，滋肾阴，补血活血，滋阴清热

适合人群：适合气血两虚，经期不调引起的身体不适的女士

石斛茯神炖竹丝鸡

食材：铁皮石斛、茯神、竹丝鸡

功效：利心汤，养心阴，健脾胃，宁神安睡

适合人群：适合心气不足，虚而惊悸，日常烦躁者，尤助于缓解小儿羸瘦多惊等状况

石斛灵芝炖竹丝鸡

食材：铁皮石斛、灵芝、竹丝鸡

功效：利肝汤，养肝阴，除燥热，提气解毒

适合人群：适合肝火旺盛等身体内分泌失调者

石斛川贝炖白肺

食材：铁皮石斛、川贝、猪肺

功效：养肺汤，养肺阴，清肺热，止咳下痰

适合人群：适合肺热咳嗽，久咳及引起的肺部虚火旺盛，口腔异味等

石斛党参炖竹丝鸡

食材：铁皮石斛、党参、竹丝鸡

功效：养胃汤，养胃阴，健脾胃，促进食欲

适合人群：适合饮食不节，过食燥热之品或胃虚气弱引起的食欲减退、消化不良者

金线莲沙参炖水鸭

食材：台湾金线莲、沙参、水鸭

功效：养阴润肺、清热解毒、增强免疫力，助于养护呼吸系统，预防肺部疾病

适合人群：适合全部人群，尤助于改善小儿咳嗽和适合内分泌失调、风湿性关节炎者

汤工房招牌菜品

卤水菜系：卤水四宝、卤水鹅片

烧味菜系：招牌豉油鸡

蒸菜系列：惠州梅菜手剁肉饼、黄椒酱蒸鱼嘴

《汤工房》

炒菜系列：菠萝咕嚕肉、野山椒肉碎炒老蛋

焖菜系列：家乡酸菜焖土猪肉、紫姜焖猪手

环球美食煎扒系列：超级肉骨皇

环球美食东南亚风味系列：招牌咖喱蟹、招牌咖喱牛腩

田园青菜系列：山泉水浸菜心

健康主食系列：招牌樱花虾炒饭、干炒牛河

手工点心系列：干蒸蟹子烧卖

养心茶系列：金线莲茶（热）

果汁饮品：鲜榨石斛汁

珠江新城兴盛路店

地址：广东省广州市天河区珠江新城兴盛路9号

番禺奥园广场店

地址：广州市番禺区桥南街福德路奥园广场337号铺

《汤工房》

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：www.tushu111.com