

《汤菜巧做十日通：入门技巧——十》

图书基本信息

书名：《汤菜巧做十日通：入门技巧——十日通丛书》

13位ISBN编号：9787806003367

10位ISBN编号：7806003363

出版时间：2005-1-1

出版社：京华出版社

作者：张哲普

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

《汤菜巧做十日通：入门技巧——十》

内容概要

本书分十日课程，讲述了汤菜菜肴的制作过程。汤菜是人人喜爱的菜肴，不但一般家常菜中不可缺，就是在高档宴席中也不可少。俗语说“无汤不成席。”充分说明了汤菜在宴席中的地位。汤菜不仅营养丰富，易于消化吸收，而且具有养生健体和食疗保健的作用。汤的制作和吃法都很讲究：如何选料配料？如何烹制？火候大小如何掌握？是在饭前喝汤还是在饭后喝汤？都有一定的科学道理。

该书重点讲述了汤菜制作的基本知识、制汤用料、汤料的种类，以及猪肉类、牛羊肉类、鸡鸭蛋类、鱼虾类、菌类、蔬菜类、豆制品类、瓜果类、营养保健汤菜的制作等，供你选择学习。

本书通俗易懂，读者一看即懂，一学就会，是广大家庭制作汤菜的好参谋。

本书不但广大家庭主妇使用，也可作为餐厅、酒楼、饭馆厨师的一本好教科书，特别是对初学者厨师，更为适用。

书籍目录

第一日课程 汤菜制作的基本知识

一 汤菜的概况

二 制汤

三 汤菜的种类

四 制汤用料

五 制汤方法

六 汤料种类

第二日课程 猪肉类汤菜制作

猪排冬瓜汤

里脊黄瓜汤

猪肉丸子汤

肉丝雪菜汤

猪肝菠菜汤

猪蹄茭白汤

肉丝榨菜汤

肉片黄瓜汤

木犀汤

猪肉三丝汤

白肉火锅

白肉血肠火锅

三鲜沙锅

什锦沙锅

猪肝豆苗汤

火腿扣三丝

猪肚豆苗汤

三鲜花汤

火腿奶油汤

火腿冬瓜汤

第三日课程 牛羊肉汤菜制作

一 牛肉汤菜制作

牛肉菜花汤

牛肉番茄汤

牛肉菠菜汤

.....

第四日课程 鸡鸭肉蛋类汤菜制作

第五日课程 水产类汤菜制作

第六日课程 蔬菜类汤菜制作

第七日课程 豆制品类汤菜制作

第八日课程 食用菌类汤菜制作

第九日课程 干鲜瓜果类汤菜制作

第十日课程 健身滋补汤菜制作

《汤菜巧做十日通：入门技巧——十》

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