

广东靓汤



[广东靓汤_下载链接1](#)

著者:庄汉城

出版者:广东科技出版社有限公

出版时间:2007-5

装帧:

isbn:9787535943088

广东靓汤遐迩闻名并且深受人们的喜爱，煲汤和饮汤已经成为广东人饮食文化的重要组成部分。

广东靓汤是由不同原料通过合理的搭配、科学的处理和精心烹调而成的；在春、夏、秋、冬四季之中，它既能满足男、女、老、幼的营养、保健和美容之需，又能作为请客和自奉的最佳饮品。

本书首先介绍了广东靓汤的特点、烹调方法和常用的烹饪原料，并且选择了不同季节的不同原料组合和运用不同烹调方法制作的各種湯例，借以幫助讀者領悟廣東靚湯的技術。

本書可以作為各界人士研究廣東飲食文化和學習烹制廣東靚湯的藍本。

作者介绍:

目录: 一、广东汤的特点 1.汤的功效多样，深得人心 2.汤的用料广泛，搭配合理 3.汤的烹调讲究，形式多样 二、广东汤的烹调方法 (一)熬 (二)煲 (三)炖 (四)汤泡 (五)烩 (六)滚 (七)氽 (八)清 三、秋季靓汤 (一)炖 (二)煲 (三)汤泡 (四)烩 (五)滚 (六)氽 (七)清 四、冬季靓汤 (一)炖 (二)煲 (三)汤泡 (四)烩 (五)滚 (六)氽 (七)清 附录
· · · · · (收起)

[广东靓汤_下载链接1_](#)

标签

评论

[广东靓汤_下载链接1_](#)

书评

[广东靓汤_下载链接1_](#)