

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司

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种汤例，借以帮助读者领悟广东靓汤的技术。

本书可以作为各界人士研究广东饮食文化和学习烹制广东靓汤的蓝本。

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](#)