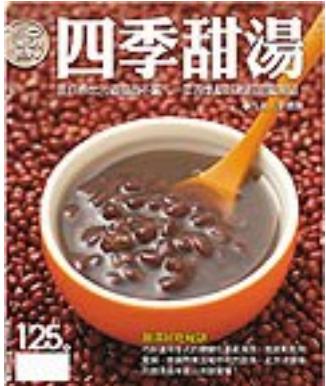


# 四季甜湯



[四季甜湯 下载链接1](#)

著者:李德強

出版者:楊桃文化事業有限公司

出版时间:2006

装帧:平裝

isbn:9789867245793

農業時期，由於日出而作，日落而息，工作消耗量大，一碗甜湯就能補充消耗掉的體力。而現代人生活腳步快速，總習慣下午能喝一點甜湯，休息一下再出發。傳統的甜湯就像西式的午茶，帶給人們重新出發的活力。

還記得童年的時候，總愛喝冰涼透心涼的冷飲解渴，到了冬天，媽媽煮得熱呼呼薑汁地瓜湯就上桌了，這種甜蜜難忘的溫暖滋味，令人難以忘懷。不過，曾幾何時，想喝一碗傳統甜湯已經十分不易。西洋風、東洋風吹進台灣，台灣四處充滿異國的風味，彷彿站在國際前端的榮景，卻失去原來的面貌，雖然多元的飲食造就豐富異國文化風氣，然而古早味卻在一點一滴中消失。

其實，人們對於味覺是有記憶和感情的，那種花生湯的口感，酒釀湯圓的香氣，你還記得多少？我們特別製作四季甜湯單元，把古早的甜湯，重新賦予新意，讓台灣早期的甜湯也能戰勝西洋奶茶和咖啡，以及東洋的抹茶。從四道傳統甜湯出發，打好基礎，再變化出18道人氣甜湯。

甜湯的吃法不僅有春夏秋冬之分，更有冰熱飲的喝法。哪些甜湯適合春天，哪些適合夏天呢？除了冷熱區分外，像是春天建議試試白木耳桂圓湯或者冰糖蓮子，夏天則非仙草密、檸檬愛玉莫屬。秋天不妨來碗紅豆湯補足好氣色，冬天為了抵抗寒冷，消耗熱量較

大，品嚐地瓜湯和南瓜湯的美味。你看！甜湯真的四季都適合哦。

作者介绍:

目录:

[四季甜湯 下载链接1](#)

标签

食谱

生活

煲汤

评论

讲的都是些超基本的甜汤品种，不过有讲到一些食材的处理还有烹煮的时间，从零开始的话可以看看。

[四季甜湯 下载链接1](#)

书评

[四季甜湯 下载链接1](#)