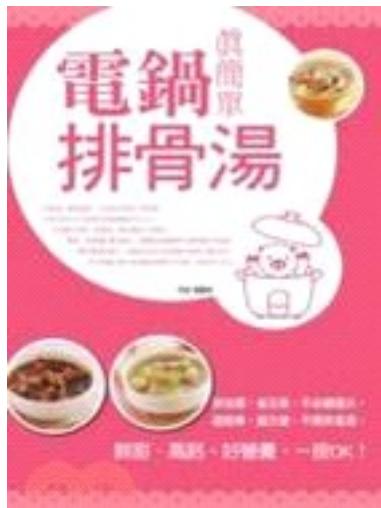


# 電鍋排骨湯真簡單



[電鍋排骨湯真簡單 下载链接1](#)

著者:張豐裕

出版者:邦聯文化

出版时间:2009

装帧:平裝

isbn:9789867266811

無油煙、省瓦斯、不必顧爐火。

超簡單、超方便、不需熬高湯。

許多老年人或邁入中老年的人容易骨質疏鬆，而正在發育成長的小孩子，也是需要鈣質的營養，因此平時若想要多吸收鈣質，除了吃鈣片或健康食品之外，在家親手烹煮「排骨湯」，利用天然的方法來補充鈣質則是最好的方式了，因為「排骨湯」富含鈣質。

但是要如何讓「排骨湯」煮的輕鬆又容易呢？

「電鍋」是煮湯的最佳幫手，需要長時間燉煮才能軟爛的排骨湯，只要有電鍋的幫忙，就能省去站在瓦斯爐台前緊盯著的辛苦，也不用擔心湯汁隨時會滾沸冒出的危險，既省時又安全。

《電鍋排骨湯真簡單》，書中告訴你排骨部位的辨識、排骨的處理技巧、保存的方式，

以及電鍋排骨湯的基本功、市售方便燉湯包的介紹。利用最平民化的鍋具，搭配高鈣又營養的排骨，讓你第一次就能成功煮出無油煙且營養不流失的藥燉排骨、冬瓜排骨酥湯、肉骨茶等市售人氣排骨湯；更教你做出大人小孩都愛的栗子香菇排骨湯、匈牙利肉排湯、椰子銀耳排骨湯等家常必備排骨湯；而杜仲固腰肋排湯、首烏帝王排骨湯、川貝排骨湯等健康保健排骨湯，讓你喝湯又補身。

試試看！動手烹煮「排骨湯」真的非常簡單！

作者介紹:

張豐裕

◎經歷

美琪大飯店（一級廚師）

北市忠誠路加油站遊食酒場/活海鮮超市餐廳（總主廚）

基隆長榮桂冠酒店（成本及食材控制/頭砧板）

佶園宴會餐廳（副主廚）

永樂國際/九戶茶語（主廚）

南國大飯店（頭鍋）

山之林溫泉會館（頭鍋）

基督教山海關教會（烹飪班教師）

◎專訪

鳳中奇緣電視專訪

Taipei Welker雜誌專訪

目錄:

[電鍋排骨湯真簡單 下載链接1](#)

标签

评论

---

[電鍋排骨湯真簡單 下载链接1](#)

书评

---

[電鍋排骨湯真簡單 下载链接1](#)