

《百姓汤6000例》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2010年11月01日

开本：32开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787535640550

内容简介

本书介绍了百姓可以烹饪汤品的方法和技巧6000例。其中包括健康素菜汤、美味畜肉汤、营养禽蛋汤、鲜美水产汤、甘润甜品汤五大类汤品。书中详细介绍了调剂方法、技巧和制作过程，风味各具特色。并收集了很多的烹饪小技巧 and 厨房小常识。本书介绍的食材易得，操作简单，是居家必备的菜谱。

作者简介

胡维勤·国家领导人专职保健医生·著名医学科学家
·中国人民解放军总参警卫局保健处主任医师 1961年毕业于上海第二医科大学医疗系，曾师从于著名内科医师乐文照和著名老中医祝谌予教授。1971年调至北京中南海门诊部做专职医疗保健医生，曾先后担任过

目录

Part1 健康素菜汤

蔬菜的营养

适宜做汤的六种蔬菜

煲汤需注意

食用蔬菜的误区

什锦蔬菜汤

杞子原味白菜心

牛奶煨白菜

上汤青菜

灌汤娃娃菜

芋儿娃娃菜汤

上汤鲜黄花菜

黄花菜马齿苋汤

上汤西洋菜

[显示全部信息](#)

在线试读部分章节

1 《百姓汤6000例》相关信息

目录 (1)

目录 (2)

目录 (3)

目录 (4)

Part2 美味畜肉汤

炖肉汤的窍门

畜类的营养价值

畜肉及畜肉制品的鉴别 (1)

畜肉及畜肉制品的鉴别 (2)

畜肉及畜肉制品的鉴别 (3)

畜肉及畜肉制品的鉴别 (4)

畜肉及畜肉制品的鉴别 (5)

畜肉及畜肉制品的鉴别 (6)

畜肉及畜肉制品的鉴别 (7)

畜肉及畜肉制品的鉴别 (8)

畜肉及畜肉制品的鉴别 (9)

畜肉及畜肉制品的鉴别 (10)

畜肉及畜肉制品的鉴别 (11)

全书精选了1700道百姓家常汤，从制作方便入手，突出百姓汤的快捷、经济、营养和美味，以满足全国各地美食爱好者的日常饮食需求。

Part2 美味畜肉汤 (一)

- [炖肉汤的窍门](#)
- [畜肉及畜肉制品的鉴别 \(1\)](#)
- [畜肉及畜肉制品的鉴别 \(3\)](#)
- [畜肉及畜肉制品的鉴别 \(5\)](#)
- [畜肉及畜肉制品的鉴别 \(7\)](#)
- [畜肉及畜肉制品的鉴别 \(9\)](#)
- [畜肉及畜肉制品的鉴别 \(11\)](#)
- [畜肉及畜肉制品的鉴别 \(13\)](#)
- [畜肉及畜肉制品的鉴别 \(15\)](#)
- [畜肉及畜肉制品的鉴别 \(17\)](#)
- [畜肉及畜肉制品的鉴别 \(19\)](#)
- [畜肉及畜肉制品的鉴别 \(21\)](#)
- [畜肉及畜肉制品的鉴别 \(23\)](#)

本章节不仅让你了解畜肉的营养，还教你如何制作出香浓味美的家常畜肉汤。

[显示全部信息](#)

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)