

《大厨新煮张》

图书基本信息

书名：《大厨新煮张》

13位ISBN编号：9787543927919

10位ISBN编号：7543927918

出版时间：2006-1

出版社：上海科学技术文献出版社

作者：张正龙,张正东

页数：76

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《大厨新煮张》

内容概要

做菜一定要大费周章，搞的挥汗如雨吗？能不能轻松一点，随兴一点呢？当然能！看看张正东和张正龙兄弟两为您准备的《大厨新主张》吧！这是一套创新菜谱，在烹饪技法和思维上提出了新思路供您参考，更提供了上百道汤煲菜肴，以“主角、配角、功夫、点评”的样式来教你学会这些美味佳肴。有了它，你可以轻轻松松让餐桌从此缤纷热闹起来！

汤是羹的别名。把汤称为羹，显然有些雅。现在称羹的，一般还要勾芡，使舌头有些厚度感，能扩大味蕾感知的面积。

在古代，“汤”即开水之意。林冲被董超、薛霸用“百沸滚汤”烫坏了脚。生日吃一碗用开水下的面，叫“汤饼”，如果请吃面，便成了“汤饼会”，相当今之“生日派对”。

李渔说：“饭犹舟也，羹犹水也。舟之在滩非水不下，当饭之在喉非汤不下，其势一也。”可见，羹之存在，是因为有饭。说到底，喝汤并不是中国人的专利，更不是中国古人的专利。在崇尚自然、崇尚环保的今天，喝汤完全合乎世界潮流。国外研究者认为，喝汤是治疗体液不足的有效方法。法国的乡下浓汤，俄国的罗宋汤、鱼头汤，美国的鸡汤，脍炙人口，耳熟能详。美国人一年要喝掉1亿个鸡汤罐头。这本小书里所介绍的汤，则是大厨根据中国的汤文化设计出来的高、中、低档各式靓汤。

《大厨新煮张》

作者简介

张正龙，出生于烹饪世家，现为中国烹饪协会会员，国家级高级技师，擅长本帮菜、粤菜、湘菜、川菜。

张正龙，20世纪80年代末和希尔顿大酒店、和平饭店的大师一起工作。勤学的他从名师和前辈处学得烹饪技艺之精髓，打下了扎实的基本功。平时喜欢阅读各种烹饪书籍，研究菜

《大厨新煮张》

书籍目录

龙骨煲冬瓜猴头菇煲乳鸽黄豆煲猪手黄豆冬瓜煲肚头三鲜清热汤乌鸡炖山药花菇凉瓜煲鸡腿番茄牛肉汤海参木瓜汤海带花生瘦肉汤白果雪梨煲排骨鱼羊鲜丸子泰式菌菇锅竹丝鸡树菇汤虎皮乳鸽煲雪花冬茸羹天麻炖牛腩地参煲腊鸭香葱牛筋煲酸菜血贝煲凉瓜煲排骨酸菜鱼锅鱼蟹一品锅全家福砂锅手创面筋煲骨头王砂锅粽香鸡蹄汤地龙豆腐煲香腊三鲜锅响螺片煲凤爪金针菇枸杞瘦肉汤木耳菜排骨汤野山菌煲老鸡罗汉上素煲周庄咸菜仔鸡煲太极菜汁海皇羹鱼面筋上素汤干贝瓜茸羹猪手鲫鱼汤油条海鲜锅仔乌鸡炖野山龟人参鹿茸炖牛鞭元肉炖野山鸡川贝炖银耳鲍参鸡炖翅北芪党参煲老鸭青红萝卜煲肉排雪耳莲子炖鹌鹑天麻炖猪腰咖喱肉蟹海鲜砂锅五彩黄鱼羹发财鱼肚羹海鲜酸辣汤野山菌菇竹荪汤锅仔沙嗲肥牛肉酱鸭春笋锅仔.....

精彩短评

1、照着做过,不过,经验不足,还有待实践

《大厨新煮张》

版权说明

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.tushu000.com