

《煲粥》

图书基本信息

书名：《煲粥》

13位ISBN编号：9787535957207

10位ISBN编号：753595720X

出版时间：2012-8

出版社：广东科技出版社

作者：梁绮玲

页数：91

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

《煲粥》

内容概要

此套《鲜香惹味广东菜》丛书从香港万里机构引进，繁体版共8本，简体版先引进6本。这本《煲粥》精选了35道简单易学又精致地道的广东粥谱，图片精美，每道粥谱除了有材料、调料和做法的详细介绍，还设有“试味”和“小贴士”栏目，介绍一些实用的居家煲粥技巧和心得，细致周到。书中另附有食材的选购、基本处理方法等实用操作技巧，均以图解的形式说明，很直观。1.舌尖品尝美味，素食滋养健康。2.著名美食家劳毅波教你做住家惹味素食，帮你改变“无肉不香”的观念和习惯。3.著名养生专家施旭光教授细说素食功效，让健康更靠谱。4.每款素食都讲述【素材】、【素味】、【素手速动】、【波波素煮意】和【素食养生有理】的内容。5.分享更多实用的烹饪技巧、风土人情、美食知识和体验。6.图片靓丽，语言幽默风趣。

《煲粥》

作者简介

梁绮玲，资深美食撰稿人，具有丰富的广东菜烹饪经验，曾为很多烹饪、食疗图书（如：《都市人食疗》、《餐桌上的中药系列》、《专家应诊系列》等）做专业技术指导及示范。在广东及港澳地区饮食类图书市场有较好的知名度，作品市场认同度较高。

书籍目录

看图买材料 Buy ingredients according to the pictures
 买回来的材料怎样处理？ What to do with the ingredients?
 煲粥技巧 Skills of Making Porridge
 看颜色食果蔬 Choose vegetables and fruit according to colour
 开始煲粥 Start Making Porridge
 健康粥 Healthy Porridge
 银杏瑶柱白粥 Porridge with ginkgoes and dried scallops
 芋头粥 Taros porridge
 腊八粥 Porridge with eight treasures
 鸡心枣麦米粥 Red dates and barley porridge
 五色豆粥 Porridge with beans in five colors
 三丝小米粥 Millet porridge with mushroom shreds
 十谷粥 Porridge with ten grains
 南瓜玉米粥 Pumpkin and corn porridge
 干果燕麦粥 Dried fruit and oat porridge
 绿豆小米粥 Green beans and millet porridge
 番薯芋香红米粥 Sweet potatoes, taros and red rice porridge
 糯米麦粥 Glutinous rice and barley porridge
 水产 Aquatic
 生菜鲮鱼球粥 Porridge with lettuce and dace balls
 黄花鱼蓉粥 Minced croaker porridge
 生滚泥鱼粥 Slimy spinefoot porridge
 猪红鱼片粥 Pig's blood and fish slice porridge
 艇仔粥 Seafood porridge
 虾球粥 Prawn porridge
 田鸡粥 Edible frog porridge
 生滚水蟹粥 Crab porridge
 极品蟹黄粥 Premium crab roe porridge
 生滚带子粥 Scallops porridge
 龙虾粥 Lobster porridge
 八宝海参粥 Sea cucumber and eight treasures porridge
 日式杂锦泡饭 Japanese assorted porridge
 家禽 Poultry
 生滚鸡球粥 Chicken ball porridge
 鲍鱼滑鸡粥 Abalone and chicken porridge
 鲜陈胗瘦肉粥 Fresh and preserved duck's gizzards and lean meat porridge
 金银鸭粥 Fresh and roast duck porridge
 腊鸭头颈煲白菜干粥
 Preserved duck's head, neck and dried cabbage porridge
 猪牛 Pork and Beef
 蚝豉皮蛋咸瘦肉粥
 Dried oysters, preserved eggs and lean pork porridge
 柴鱼花生猪骨粥 Stockfish, peanuts and pork bone porridge
 生菜四宝丸粥 Lettuce and four treasure ball porridge
 猪小肚白果粥 Pig's tripe and ginkgoes porridge
 窝蛋免治牛肉粥 Eggs and minced beef porridge

《煲粥》

蚝仔肉碎潮州粥 Oysters and minced pork porridge in Chaozhou style

及第粥 Porridge with pig's liver and intestines

烹饪小词典 Cooking key words

常用技巧 Common skills

常用调味品（附广东话发音） Common seasonings

做菜和味道的常用语 Common phrases of cooking and tastes

《煲粥》

精彩短评

- 1、这本书虽然不是很贵，但是也真的不怎么样，里面的粥品，没有多少可参考的
- 2、最靠谱的煲粥做法，看的人如此少。

《煲粥》

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