

# 《家常汤煲》

## 图书基本信息

书名：《家常汤煲》

13位ISBN编号：9787543662087

10位ISBN编号：7543662086

出版时间：2010-4

出版社：青岛

作者：《天天饮食》栏目丛书编委会 编

页数：157

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](http://www.tushu000.com)

# 《家常汤煲》

## 内容概要

《家常汤煲》内容简介：十年之前，一群电视人怀着对生活的热爱，开始了对饮食服务类节目的探索。于是，在央视的屏幕上，多了一个叫《天天饮食》的节目。

十年之间，《天天饮食》就像一个蹒跚学步的孩子，经过不断地尝试和努力，终于找到了一条自己的道路——做家常菜，聊家常事，寻厨乐趣，品生活真味。

《天天饮食》是中央电视台1999年2月22日推出的一个以介绍做菜方法、畅谈做菜体会为主要内容的，集知识性、趣味性、服务性为一体的栏目。节目播出十年来，本着服务大众的原则，栏目组为了适应观众的需求不断摸索，在节目的表现形式上不断尝试和创新。

如今，《天天饮食》在中央电视台一套、四套、七套，横跨三个频道播出，国内每天有300万~500万的固定收视人群，具有相当的号召力。可以说，《天天饮食》每天在做什么，直接影响着国人的餐桌。

。

# 《家常汤煲》

## 书籍目录

1 煲汤知识 煲汤常用器具 煲汤常用原料 煲汤时调料的应用 煲汤时原料入锅的顺序 煲汤的火候 煲汤巧用水 几种简易高汤的制作 家常煲汤小窍门2 清香蔬果汤 丝瓜竹荪汤 莲藕竹荪冬菇汤 金银双花茶 金银花双豆饮 莲子鲜奶露 板栗羹 什锦水果羹 西米露 八果羹 雪梨银耳百合汤 苹果百合番茄汤3 浓香畜肉汤4 美味禽蛋汤5 鲜香水产汤6 营养菌豆汤7 养生滋补汤

## 《家常汤煲》

### 章节摘录

版权页： 插图： 莲子鲜奶露 原料 干莲子、鲜牛奶 调料 白糖、水淀粉 做法 1.干莲子洗净，泡发。2.将莲子放入小碗中，放入蒸锅，大火蒸10分钟。3.将莲子放入炒锅中，加入蒸莲子的汤，再加适量水，大火烧开，加2勺白糖，加牛奶烧开，用水淀粉勾芡即可。推荐理由 奶香浓郁，香甜可口。美味主张 莲子一定要浸泡，如嫌麻烦，可以将蒸的时间延长到40分钟。蒸莲子的汤有莲子的味道，用来煮汤极佳，不要丢弃。枸杞红枣煮生鱼 黑鱼出肉率高、肉厚色白、红肌较少、无肌间刺、味鲜，通常用来做鱼片，肉质特别细嫩，所含营养素非常全面。此外，这道菜还加入了滋补肾脏的枸杞子、健脾益气的红枣。因此补益功效更强。原料 生鱼（黑鱼）、五花肉、西洋菜 调料 红枣、姜片、陈皮、枸杞、白糖、盐、胡椒粉、白葡萄酒、植物油。

# 《家常汤煲》

## 媒体关注与评论

十年之前，一群电视人怀着对生活的热爱，开始了对饮食服务类节目的探索。于是，在央视的屏幕上，多了一个叫《天天饮食》的节目。十年之间，《天天饮食》就像一个蹒跚学步的孩子，经过不断地尝试和努力，终于找到了一条自己的道路——做家常菜，聊家常事，寻厨艺乐趣，品生活真味。

——中央电视台社教节目中心副主任 《天天饮食》栏目总监制

# 《家常汤煲》

## 编辑推荐

《家常汤煲(特惠版)》是中央电视台1999年2月22日推出的一个以介绍做菜方法、畅谈做菜体会为主要内容的，集知识性、趣味性、服务性为一体的栏目。节目播出十年来，本着服务大众的原则，栏目组为了适应观众的需求不断摸索，在节目的表现形式上不断尝试和创新。

# 《家常汤煲》

## 精彩短评

1、很好，很不错，值得大家购买，

# 《家常汤煲》

## 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](http://www.tushu000.com)