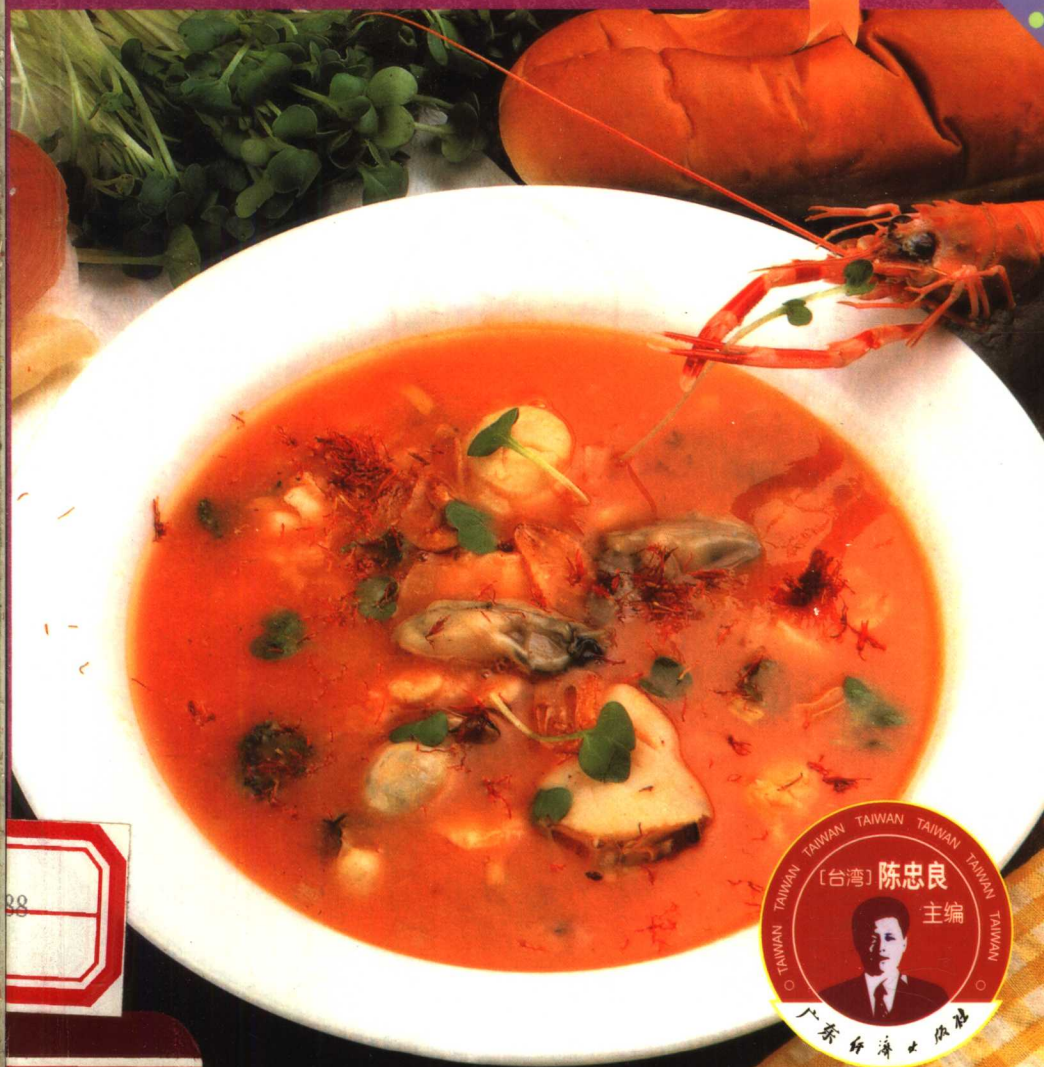


新一代美食 14

香浓美味

西式浓汤



责任编辑：赵世平



图书在版编目 (CIP) 数据

西式浓汤 / 陈忠良主编. — 广州: 广东经济出版社, 2002.10
(新一代美食^①)

ISBN 7-80677-267-7

I. 西… II. 陈… III. 汤菜—菜谱—西方国家 IV. TS972.188.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2002) 第 062636 号

出版发行	广东经济出版社 (广州市环市东路水荫路11号5楼)
经销	广东新华发行集团公司
印刷	广州丰彩彩印有限公司 (广州市广源西路岗头大街9号丰彩大厦)
开本	889毫米×1194毫米 1/32
印张	2
版次	2002年10月第1版
印次	2002年10月第1次
印数	1~8000册
书号	ISBN 7-80677-267-7/TS·43
定价	全套10册 148.00元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换。

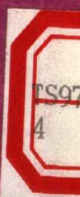
· 版权所有 翻印必究 ·

ISBN 7-80677-267-7



9 787806 772676 >

¥ 14.80



香浓美味

西式浓汤

新
一
代
美
食

新
一
代
生
活



主 编:

陈忠良

台湾著名专栏作家;餐饮培训
大师;西餐吧台顾问。

广东经济出版社

新一代美食

新一代生活

台湾唐代文化事业有限公司出版的《感性生活》和《精致生活》丛书，从二十世纪八十年代开始风靡台湾，经久不衰，几乎影响了整整一代人的生活习惯和消费倾向。作者陈忠良先生由于撰写这批图书以及开展相关培训，成为台湾著名的美食家和培训大师。现在，唐代文化事业有限公司和陈忠良先生授权广东经济出版社独家出版该批图书。为了配合读者阅读习惯和饮食习俗，我们对原书重新编排，推出《新一代美食丛书》。《新一代美食丛书》，新一代生活时尚。

《新一代美食丛书》以精美的图片，配上高档纸张和精美印刷，读者在欣赏每一幅精美图片的同时，会有一种马上想吃的冲动。

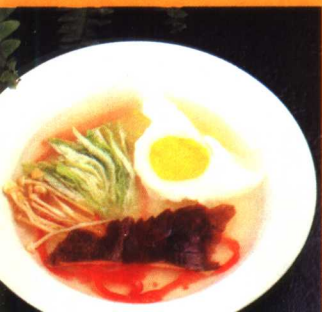
与传统菜谱图书比较，《新一代美食丛书》最大的特色是：用通俗的语言，详细说明各种菜式的制作程序和方法，读者只要对照书上内容，去一般集市购买各种物品，在家里即可自己动手做一桌色香味俱佳的菜肴。

作者陈忠良先生将在各大城市开展巡回表演和培训，解答读者疑问。本社特开设了读者服务热线，就《新一代美食丛书》各色美食的制作方法、所需材料与设备的选择与购买，回答读者问题。

读者服务热线：020—83829903、83801011。

衷心希望您会喜欢这套“高品质低价位”的好书，也希望品读玩味之余，能带给您无尽的喜悦与满足。

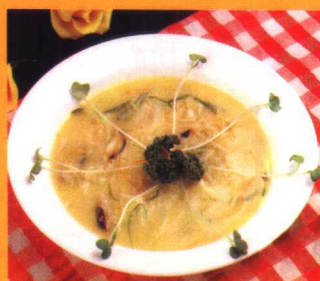
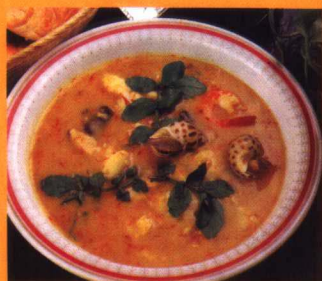
本书策划：赵世平





- 4 面酱调制法—浓汤原料
- 6 脆皮调制法—(六人份)
- 8 农夫式玉米浓汤
- 10 大地春回韭菜浓汤
- 12 大溪地百合马蹄汤
- 14 特制香槟芦笋尖浓汤
- 16 法式香培青豆汁浓汤
- 18 荷兰皇家豆汁浓汤
- 20 韭黄汁浓汤
- 22 灰姑娘南瓜浓汤
- 24 公主椰蟹汁浓汤
- 26 西洋蒜脂泥浓汤
- 28 法国洋葱汤
- 30 圣女翡翠菠菜汁浓汤
- 32 栗子大会汤

- 34 乡村发菜浓汤
- 36 华盛顿浓汤
- 38 主妇豌豆苗瑶柱鲜虾汤
- 40 马赛海龙王鲜汤
- 42 珍堡绿杖鲜鱼汤
- 44 诺曼地红花海鲜汤
- 46 瑶柱汤
- 48 金百万鱼翅浓汤
- 50 美式卑时杰浓汤
- 52 红酒香培牛筋炖汤
- 54 贵族家海鲜浓汤
- 56 翡翠月神清汤
- 58 爱尔兰羊腿炖汤
- 60 珍堡香蒜田鸡浓汤
- 62 东方式子脑浓汤



面酱调制法 —浓汤原料

新一代美食 · 14

做法：



1 将色拉油约半碗倒入锅中。



2 等油加热沸腾后，把高筋面粉一碗半加入油内。

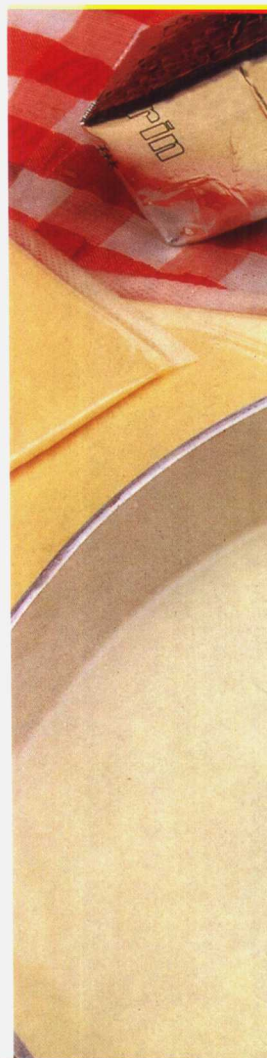


3 把色拉油及面粉搅拌均匀后即成面酱。

材料：
高汤 适量
高筋面粉 一碗半
色拉油



4 将调制好的面酱加于高汤内约半碗，煮沸后即成为白浓汤。（须添加调味品）



面酱调制法——浓汤原料



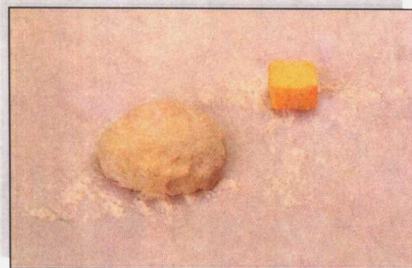
※(注：①高汤制作：用少许的鸡骨和洋葱、红萝卜、芹菜、香叶加开水熬炖。②白浓汤调好后加一大匙白脱油即成。)

脆皮调制法 — (六人份)

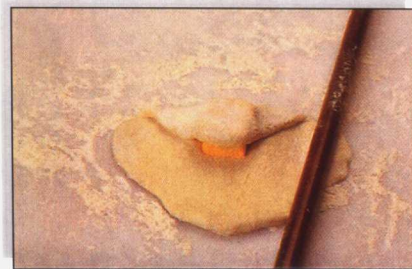
做法：



1 高低筋面粉混合盐、砂糖、奶粉、玛琪琳50克，做个圆圈后将冰水加于面粉中央。



2 以上材料搅拌均匀后揉成面团备用。



3 面团擀成薄片，将100克的玛琪琳包於面皮中。

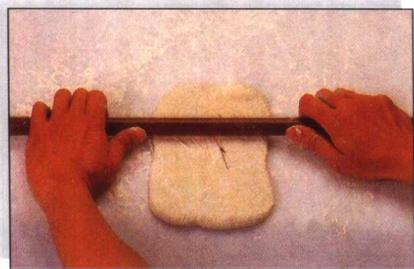


4 面皮对折包好玛琪琳后用手轻轻压扁。

材料：
高筋面粉 100克
低筋面粉 100克
砂糖 100克
盐 25克
玛琪琳 150克
奶粉 25克
冰水 适量



脆皮调制法



5 用擀面棍擀平面皮。



6 擀平面皮后反复对折五次，用碗模或器具印成型后备用。

农夫式 玉米浓汤

新一代美食 · 14

做法：



材料：
玉米罐一大匙
白浓汤适量
白脱油 $\frac{1}{4}$ 块
洋葱少许
脆皮一片
盐少许
味精少许

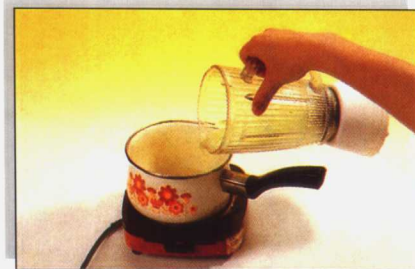
1 将洋葱切丁备用。



2 玉米粒、洋葱丁块与 $\frac{1}{4}$ 块白脱油用文火轻炒。



4 把调制完成的浓汤盛入汤碗内。



3 炒过的蔬菜倒进白浓汤，再加入盐及味精。



5 脆皮复盖于汤碗上，在脆皮上擦一层蛋黄，在烤箱内烤约12分钟即成。

农夫式玉米浓汤

※(注：食用时将脆皮用调羹加入浓汤内一起食用。)



大地春回 韭菜浓汤

新一代美食 · 14

做法：



- 1 韭菜煮过后和洋葱、培根两条切块备用。



- 2 把韭菜、洋葱、培根、红葱酥在果汁机内和少许高汤一起搅拌。



- 3 把搅拌好的蔬菜汁倒进调制好的沸腾白浓汤。



- 4 浓汤加盐及味精后盛入汤盘即可。

材料：
韭菜 250 克
红葱酥 少许
洋葱 少许
培根 两条
白浓汤 适量
盐、味精 少许



※(注：然后加入适量的炸过的吐司片。)

大地春回韭菜浓汤

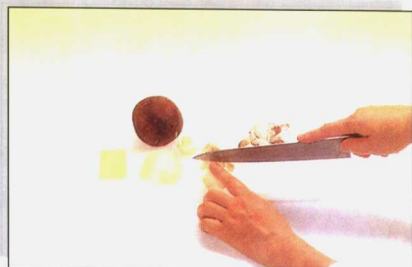


大溪地 百合马蹄汤

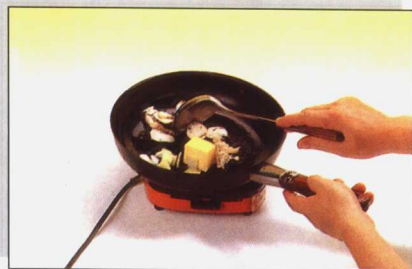
新一代美食 · 14

盐、味精少许
脆皮一片
白脱油 $\frac{1}{3}$ 块
草菇、洋葱少许
香菇一朵
金针菇少许
鲜马蹄少许
材料：

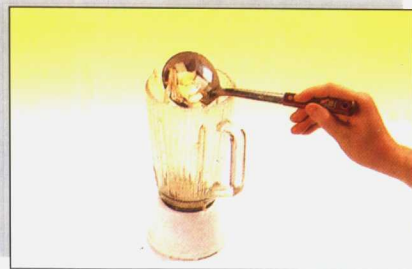
做法：



1 将马蹄、金针菇、香菇、草菇、洋葱切丁备用。



2 以上蔬菜在锅内加 $\frac{1}{3}$ 块的白脱油用文火轻炒。



3 将炒过的蔬菜留一半打成汁备用。



4 将蔬菜汁倒进白浓汤内煮沸，然后加少许的盐及味精。



5 将另一半的蔬菜加于浓汤内，然后倒入汤碗内即可。



6 脆皮复盖於汤碗上，在脆皮上擦一层蛋黄，于烤箱烤12分钟即可。

大溪地百合马蹄汤



特制香槟 芦笋尖浓汤

新一代美食 · 14

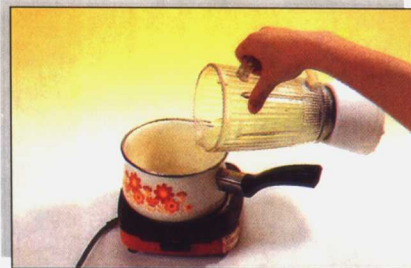
做法：



- 1 先将芦笋用开水烫过，取100克笋尖，洋葱切丁。



- 2 将洋葱、芦笋尖和香槟放入果汁机内打成汁。



- 3 调打过的蔬菜汁倒进白浓汤内，加入盐、味精和白脱油煮沸即可。



- 4 把煮沸的浓汤盛入盘内即可食用。

特制香槟芦笋尖浓汤

