

<<中华百草御膳.养颜篇>>

图书基本信息

书名：<<中华百草御膳.养颜篇>>

13位ISBN编号：9787109072329

10位ISBN编号：7109072320

出版时间：2002-1

出版时间：中国农业

作者：焦明耀 编著，王涤寰 摄影

页数：115

字数：80000

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：<http://www.tushu007.com>

<<中华百草御膳.养颜篇>>

内容概要

本书介绍了健康合理的饮食是以人体在不同季节的不同生理状态为基础，采用适宜人体不同需求的食物，而饮食的进膳方法等内容。

本书中所选菜谱中原料的选择，原料之间的互相搭配，是经过科学考究。

原料的用量，。

也用能过科学的计算。

菜肴的烹饪方法，都是经过多年的研究。

可以满足人们对健康饮食的需求。

但这只是一般人群而定，一些特殊人群，还需要在这些基础上，加以针对强化饮食。

<<中华百草御膳.养颜篇>>

作者简介

焦明耀，曾任同仁堂御膳研究所常务副所长，同仁堂御膳餐饮有限公司总经理，兼任总厨，主要负责养生菜品的研制与开发。

中国烹饪协会会员，中国药膳研究会会员，首都保健营养美食学会理事，东方美食学院客座教授。

多年来潜心研究养生御膳，理论与实际并重，古为今

<<中华百草御膳.养颜篇>>

书籍目录

绪论
词铁甲金鸽银燕鹌鹑金银鹌鹑茯苓鹌鹑洋参鹌鹑麦科鹌鹑芦荟鹌鹑满腹金银太极鹌鹑脯玉竹母子烩巴戟猪手馨香猪手香荷猪手红花鹅麦冬麻鸭双仁鸭方龙眼酥鸭芬菇鹅掌上明珠乌龙穿凤翼酒醉山鸡秋菊争艳一品皇观当归乌鸡红参乌骨鸡霸王银凤芪杞银凤芪杞烤乌鸡龙眼珍珠鸡柠檬龙眼鸡金橘珍珠鸡枣栗山鸡八宝宫廷皇菇香凤爪竹筒鸵鸟郁金孔雀陈皮肘黄芪烤时玉洁红蛭熟地红蛭肚茯苓仙肚龙子花菇百合双冬香醇素参杞子素鳝合欢牛方黄烧牛方金牛闹海芪合蹄筋.....中药材的相关知识主要原料性味、归经、功效及用途原料相关知识后记

<<中华百草御膳.养颜篇>>

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:<http://www.tushu007.com>