

<<小儿用汤-马医生汤谱>>

图书基本信息

书名：<<小儿用汤-马医生汤谱>>

13位ISBN编号：9787502352820

10位ISBN编号：7502352821

出版时间：2006-4

出版时间：科学技术文献出版社

作者：马汴梁

页数：291

字数：228000

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>

<<小儿用汤-马医生汤谱>>

内容概要

《马医生汤谱》丛书由中医脾胃病专家、国际(香港)保健养生学会客座教授马汴梁医师，积数十年行医经验编著而成。

本丛书精心采撷大量中医食疗、食补汤谱，按照季节和应用对象分为《春季用汤》、《夏季用汤》、《秋季用汤》、《冬季用汤》、《老年用汤》、《男子用汤》、《美容用汤》、《小儿用汤》、《女子用汤》、《排毒祛脂用汤》10个分册，每分册均包含几百种家庭实用保健汤，并且每种汤均按照原料、制作、功效等条目加以详细说明，叙述简单明了，操作简便易行，实为居家、保健的必备良品。

本书为该丛书的《小儿用汤》分册。

<<小儿用汤-马医生汤谱>>

书籍目录

增智益脑 沙锅鹿肉汤 枸杞上脑汤 黄精猪腰汤 菠菜鱼丸汤 豆腐鱼头汤 牡蛎阿胶汤 红参鱼头汤 鲜莲银耳汤 玉兰片海带汤 核桃墨鱼汤 凤翅汤 黑豆圆肉鱼头汤 云腿鸽子汤 眉豆猪手汤 人参鹿尾汤 鲤鱼头豆腐健脑汤 安神枣仁猪心汤 合欢银耳莲子百合汤 龙眼肉河车乳鸽汤 参归猪心汤 石菖蒲猪心汤 健脾补脑汤 苦菜蛋花汤 莲子芦根百合汤 龙菊枣汤 沙锅鱼头豆腐汤助长发育 鲩鱼头金针汤 鸭肉腐皮汤 淮杞响螺片排骨汤 苋菜滚鲫鱼汤 鸭架汤 发菜鱼头汤 黄豆猪脚汤 二冬排骨鸡脚汤 栗子杏仁鸡肉汤 章鱼猪脊骨莲藕汤 海参木耳排骨汤 海米菠菜豆腐汤 豆腐鸭架汤 黄豆红枣猪脚筋汤 沙锅鲜鱼汤 何首乌牛肉汤补钙壮骨 鱼头豆腐汤 一品豆腐汤 木耳豆腐汤 氽菠菜豆腐汤 紫砂气锅排骨汤急性上呼吸道感染慢性支气管炎、肺炎扁挑体炎小麦三味羊肉汤小儿感冒哮喘百日咳结核病夏季热麻疹风疹流行性腮腺炎肠道寄生虫病小儿痢疾小儿肝炎小儿鹅口疮小儿消化不良小儿厌食症小儿腹泻小儿呕吐小儿便秘小儿营养不良小儿疳积小儿缺锌症维生素缺乏症小儿缺碘缺铁性贫血再生障碍性贫血小儿血症小儿皮肤病小儿夜啼小儿惊风小儿癫痫小儿多动症遗尿单纯性肥胖症小儿佝偻病小儿汗症小儿肾炎小儿尿路感染流脑假性近视少年白发

<<小儿用汤-马医生汤谱>>

章节摘录

豌豆蛋清银耳汤 【原料】 银耳15克,鸡蛋清50克,鸡脯肉100克,猪油75克,熟火腿100克,清汤1500毫升,豌豆叶尖30片,食盐、味精、大葱、生姜水适量。

【制作】 (1)将银耳用温水发胀洗净,用沸水氽一下捞出。
将熟火腿切成小薄片,鸡蛋清搅成泡糊,豌豆叶尖洗净并用凉水泡上备用。

(2)用刀背将鸡脯肉去筋捶成泥,装碗中加大葱、生姜水搅匀、过箩。
向过箩后的鸡茸中加入盐、胡椒粉、料酒及味精搅上劲,加入猪油、蛋泡糊及少许湿芡粉,搅拌均匀。

(3)将菊花形小铁模洗净,里面涂些猪油,将4~5片银耳摆在铁模里,用汤匙将制好的鸡茸舀成球形,放在银耳中间,使银耳底部粘住鸡茸,再将豌豆叶尖和熟火腿片放在鸡茸上点缀成花草图案。
制成后放方盘上,上屉蒸4~5分钟,取出放小汤碗内。

(4)将锅置火上,加入清汤烧沸,用精盐和味精调好味,浇在汤碗内。

【功效】 此汤如出水芙蓉,鲜嫩可口,滋阴润肺,补血补肾。
适用于肺阴不足而致咳嗽少痰,形体消瘦,口干咽燥,骨蒸潮热,大便干结等病症。

· · · · · ·

<<小儿用汤-马医生汤谱>>

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>