

<<图说胆石症食疗菜谱>>

图书基本信息

书名：<<图说胆石症食疗菜谱>>

13位ISBN编号：9787508238418

10位ISBN编号：7508238419

出版时间：2005-12

出版时间：金盾出版社

作者：吴杰

页数：71

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>

<<图说胆石症食疗菜谱>>

内容概要

本书为“图说常见病食疗菜谱丛书”之一，全书为胆石症患者精选食疗菜肴34种，选料讲究，搭配合理，营养丰富，图文对照，易学易做，既可供胆石症患者食疗使用，又能让健康人预防胆石症享用，还是一本家庭科学饮食的指导用书。

<<图说胆石症食疗菜谱>>

书籍目录

玉米木耳炖猪排玉米须炖猪蹄蒲公英肉片汤雪里蕻炖黄豆芽肉片烧扁豆吉利堂三味玉米吉利堂双蔬魔芋菠菜炖鸡胗鸡胗荸荠汤杞子苦瓜炖兔肉甘松兔肉香菇汤双金兔肉炖冬瓜莴笋炒鱼片丹参鲫鱼炖冬瓜菊明鱼头炖豆腐吉利堂鱼丸汤吉利堂三味泥鳅煲吉利堂双花鲜贝汤玉米须芹贝汤吉利堂蛎黄汤蚬肉炖油菜茭白田螺汤茵陈牡蛎汤杞子蛤蜊扒芥蓝金钱草蛤蜊汤三色蚌肉青蒜炒蛭子素什锦蜇皮丝杞子苦瓜汤吉利堂五彩核桃仁蜜汁果香土豆丁郁金香山楂木耳汤吉利堂双银红枣羹兔肉佛手

<<图说胆石症食疗菜谱>>

章节摘录

鸡胗荠汤功效：鸡胗富含蛋白质和钙、磷、铁、维生素B1、烟酸等，脂肪含量较低，有消积滞，健脾胃的功能。

荸荠富含蛋白质、糖类、钙、铁及多种维生素，有清热，化痰，消积的作用。

三者同烹成菜，适宜胆结石伴有黄疸患者康复期食用。

P20原料：鸡胗300克，荸荠(去皮)200克，水发腐竹50克，葱末、姜末各5克，精盐、鸡精各3克，料酒10克，醋2克，味精1克，清汤800克，香油3克，花生油15克。

操作步骤：1.腐竹切成段。

荸荠、鸡胗均切成片。

鸡胗片下入清水锅中煮熟捞出。

2.锅内放花生油烧热，下入葱末、姜末炝香，烹入料酒，加清汤、醋烧开，下入鸡胗片、荸荠片烧至微熟。

3.下入腐竹段、精盐、鸡精烧至鸡胗熟烂，加味精，出锅盛入汤碗，淋入香油即成。

操作提示：鸡胗片要切得薄而匀。

要用小火烧熟。

<<图说胆石症食疗菜谱>>

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>