第一图书网, tushu007.com

<<葱蒜养生饮食>>

图书基本信息

书名：<<葱蒜养生饮食>>

13位ISBN编号：9787508712970

10位ISBN编号：7508712978

出版时间：2007-3

出版时间：中国社会出版社

作者：牛铁柱

页数：205

字数：117000

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

第一图书网, tushu007.com

<<葱蒜养生饮食>>

内容概要

长期以来，葱、蒜就被人们作为一般食品调味品和营养补充剂来食用。
根据美国国立癌症研究所的研究，葱蒜还具有预防癌症的独特保健作用。
国内外多项研究也证实：葱蒜中，含有多种对人体有益的功能成分。
　如何科学地保留这些成分，科学运用葱、蒜，提高生活质量，防病治病，本书作了详细的介绍。
此书可读性强，是家庭生活的良师益友，人人必读的好书。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

牛铁柱先生，汉族，1956年5月出生于天津，大专文化，国家职业技能鉴定考评员（评委）、中国烹饪协会会员、天津市烹饪大赛评委、天津市级烹饪大师、天津技师协会会员、天津烹饪协会顾问、天津青年职业技术学院烹饪部主任书记、技师、副教授。

从事烹饪教育近20年，培训各

第一图书网, tushu007.com

<<葱蒜养生饮食>>

书籍目录

第一章 大蒜　第一节 大蒜的成分　第二节 大蒜的功效　　一、抗菌功效　　二、抗原虫功效　　三、抗真菌功效　　四、对心血管系统的功效　　五、对生殖细胞的功效　　六、抗癌功效　　七、对免疫系统的功效　　八、抗氧化功效　　九、其他功效　第三节 大蒜植物学性状　第四节 大蒜的新产品　　一、速冻蒜米　　二、脱臭蒜液　　三、大蒜胶囊　　四、大蒜精油第二章 大蒜的妙用　第一节 饮食篇　一、使海带贮存时间长　二、可防止虾仁久存不生虫蛀　三、防治大米生虫　四、赤豆、绿豆防蛀　五、防酱油生霉　女、加蒜提味的菜肴放蒜的时间　七、去羊肉膻味　八、使剩菜不会酸坏　九、使贮存的食物不易变质发霉　十、可使柑橘保存不变质　十一、大蒜腌制法　第二节 生活篇　一、使受潮油画复新.　二、粘合破碎瓷器、玻璃器皿　三、钓鱼上钩率高　四、可粘接玻璃扣手第三章 大蒜食疗治百病　第一节 大蒜治病女养生　一、大蒜的神奇防癌功效 ……第四章 大葱的概述第五章 大葱治百病第六章 综合类后记

第一图书网, tushu007.com

<<葱蒜养生饮食>>

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