

<<中国药膳传说与制作>>

图书基本信息

书名：<<中国药膳传说与制作>>

13位ISBN编号：9787509114117

10位ISBN编号：750911411X

出版时间：2008-01

出版时间：人民军医出版社

作者：彭铭泉

页数：218

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>

## <<中国药膳传说与制作>>

### 内容概要

本书是作者多年来广泛搜集的药膳传说。

收载古代药膳传说370余首，涵盖了美容护肤药膳、健脑安神药膳、清热解毒药膳、润肺止咳药膳、气血双补药膳、补脾健胃药膳、补肾壮阳药膳、祛风除湿药膳、活血化瘀药膳等。

具体介绍了每味药膳的配方、功效和制作方法。

每个故事都富有趣味性，使读者既了解了药膳故事，又学会了药膳的制作，使药膳富有了深厚的文化内涵。

本书适合餐厅、酒楼、营养师和药膳爱好者阅读。

## &lt;&lt;中国药膳传说与制作&gt;&gt;

## 书籍目录

第1章 药膳由来 一、神农与药膳 二、《神农本草经》与药膳 三、孔府腊八粥 四、张仲景与药膳 五、长桑君传方扁鹊 六、华佗与药膳 七、陈直与《养老奉亲书》 八、李珣与药膳 九、食医与药膳第2章 美容护肤药膳 华阳夫人美容汤 枸杞珍珠笋 贵妃痤疮饮 贵士己美容汤 桂圆草莓 龙眼山药糕 美容护肤话银耳 玫瑰花奇异果饮第3章 健脑安神药膳 孔府桂圆汤 玫瑰桂圆茶 甘麦大枣粥 核桃烧子鸡 核桃仁煲鱼肚 茯苓包子 唐婉与竹参心子 核桃荔枝烧肉 茯神炖白鸭 益智健脑鱼头 核桃仁煲鱼肚 龙眼炖鱼头 妙香舌片 玉竹心子 琥珀饮 冰糖莲子 荷花肝片第4章 明目药膳 珍珠复明汤 补肝猪肝羹方 猪肝煎 菊花党参肉丝 莲实粥 蔓菁粥方 决明鲍鱼汤 菊花肉片第5章 清热解毒药膳 丁香豆腐 马武车前汤 荷花仙子 鱼腥草汤 大蒜拌黄瓜 大蒜马齿苋 大麦汤方 竹叶粥 马齿菜方 甘草汤方 车前子饮 枸杞饮方 百合小白菜 菊花火锅鱼片 荆芥饮 荷花炒猪舌 八宝冬瓜盅 荷叶蒸鸡腿 慈禧西瓜盅 薄荷饮 双花饮 荷花山药蛋 金银花饮 金银花茶 无花果煮猪肝 黄连饮 蒲公英粥 金银石膏茶 荷叶凤脯 翠皮爆鳝丝第6章 润肺止咳药膳 神仙鸭子与虫草鸭子 杏仁猪肺汤 川贝炖燕窝 川贝雪梨膏 燕窝乌鸡精 银杏土鸡煲 栀子仁粥 川明参烧鲜鱼 萝卜炖羊肉 黄芩猪肺汤 玫瑰鸭梨茶 半夏饮 慈禧银耳羹 虫草炖乳鸽 金鸡银耳 黄精炖乌鸡 罗汉果煲乌鸡 昙花炒鸡蛋 明参杞子蒸子鸭 罗汉果烧兔肉 川贝雪梨 陈皮油烫鸡 甘草饮 川贝母炖猪肺 薏苡百合粥第7章 滋阴润肺药膳 燕菜一品锅 武则天滋补汤 鸭子索饼方 泰米粥 白及粥 枸杞子炒芹菜 康熙皇帝与地黄粥 银耳鹌鹑蛋 鳗鲡百合汤 石斛花生米 雪蛤鱼翅煲 鱼翅乌鸡煲 杜仲煲胎汤第8章 气血双补药膳 文王鲤鱼 黄精蒸肘子 酱汁鸭方 烤花篮桂鱼 孟姜女灵芝汤 党参鸭条 秦始皇益寿方 通草牛奶饮 门客药膳 洋参饮 人参麦冬五味饮 扁鹊调养汤 烧秦皇鱼骨 止血汤 薏苡镶藕 归芪白凤汤 吕氏献方 霸王别姬 人参甲鱼煲 太白鸭 取乳服食方 兔头饮方 芪烧猪爪 薏苡猪蹄汤 明参荷花炒猪舌 栗杏焖鸡 人参黄精猪蹄 阿胶煮鸡蛋 人参鳖鱼煲 李时珍开食疗方 七仙鸡汤 红枣蒸肘子 鸾凤同巢 党参炒虾仁 党参鸡汤 参麦炖老龟 八宝鸡汤 带子上朝 红娘自配 沙参炖牛肉 当归炖鸡 三七蒸鸡 党参炒虾仁 黄芪鸡煲 党参炒鸡丝 阿胶炖猪蹄 红枣莲子汤 大枣子鸡煲 大枣板苕猪肘煲 党参蘑菇烧鸡块 党参蒸鱼翅 人参鸡油汤元 灵芝烧鱼肚 灵芝炖乌鸡 虫草金龟 白娘子还魂汤 西洋参鸡汤 人参炖鸡 黄精瘦肉汤 紫河车鸡汤 党参怀山烧鸡腿 十全大补汤 玫瑰花炒鸡蛋 乌灵参鸡煲 人参枸杞酒 人参枸杞乌鸡煲 党参烧生鱼 人参茯苓炖鳖鱼 芝麻兔 仙鹤草饮 鸡冠花炖猪肺 禹余粮粥 当归炖乌鸡第9章 补脾健胃药膳 山药烧鸡翅 莲子枸杞煲猪肚 枸杞烧鲫鱼 山药炒生菜 怀山鱼丸火腿肠 冬虫夏草炖乳鸽 御带虾仁 八仙过海闹罗汉 车前草茶 怀山药炒鲜虾 薏苡鲜藕粥 阳关三叠 雪花香椿 枸杞山药蒸鱼 陈皮鸡 葫芦煮赤小豆 茵陈饮 白胡椒炖猪肚 生姜紫菜汤 大承气汤饮 张飞牛肉 吴茱萸炖猪肚 芡荇牛奶 茯苓鱼翅煲 丁香烧凤爪 东坡肘子 怀山烧鸡腿 核桃山药炖乳鸽 鸡头实粥 羊肉索饼方 酿猪肚方 鸡子博饪方 曲末索饼子方 马齿实拌葱豉粥 羊脊骨粥方 雌鸡粥 黄雌鸡炙方 粟朱粥 橘皮鲫鱼汤 砂仁鲫鱼汤 薤白粥方 曲末粥方 鲫鱼粥 椒面粥方 人参米肚 陆游药粥 蛤粉饮 止乳饮 苡仁猪蹄汤 白虎粥 怀山胡萝卜鸡煲 山药白菜 美味八珍糕 鲜藕山药煲 姜糖饮 川军饮 金钱内金饮 荔枝饮 山药鹌蛋扇白 砂仁肚条 山楂肉干 香酥山药 火腿烩山药 无花果猪蹄汤 怀山烧生鱼 红白烧鱼丸 槟榔粥 丁香鸭(鹅) 玫瑰枣糕 乾坤蒸狗 乌灵参炖鸡 怀山素烧萝卜 枸杞烧鸭翅 佛手酒 果仁排骨 麻仁萝卜蜂蜜饮 茯苓炖老鸭 柴胡炖猪蹄 项羽与山楂肉干第10章 补肾阳药膳 金樱根炖雄鸡 怀抱鲤鱼 杞鞭壮阳汤 汉武帝壮阳汤 汉武帝补肾方 壮阳大虾 蟠龙黄鱼 仲景羊肉汤 唐明皇鹿肾长龟汤 鹿茸乌鸡煲 止痒汤 骨汁煮饼 羊肉粥 枸杞蛋炒饭 时珍杜仲腰花 鹿茸炖童子鸡 杜仲腰花 壮阳狗肉汤 巴戟煮大虾 龙马童子鸡 首乌炖肝腰 枸杞烧牛肉 鹿鞭壮阳汤 燕窝汤 首乌雄鹰 雀儿粥 羊肾苳蓉羹 暖腰壮阳道药饼子方 鹿肾粥 磁石猪肾羹 羊肝羹方 枸杞煎方 玄宗鹿肾长龟汤 肉苳蓉烧兔肉 枸杞炒腰片 鹿茸猪尾煲 枸杞海参鸽蛋 首乌肝片 双鞭壮阳汤 无花果烧带鱼 鱼丸山药烧鸡翅 雪花鸡汤 龟甲炖猪肚第11章 祛风除湿药膳 牛膝蹄筋 龙凤鸡汤 大白花蛇酒 三蛇酒 蕲蛇炖猪爪 蕲蛇酒治麻风病 党参烧生鱼 全虫卧雪 乌蛇酒 菟丝饼子 茯苓炒虾仁 雪莲花乌鸡煲 杜

<<中国药膳传说与制作>>

仲腰花 鹿蹄草炖猪爪 松香甘草饮 杜仲炒羊腰第12章 活血化痰药膳 玫瑰蜜桃茶 益母草炖乌鸡  
华佗人参桃仁鲫鱼汤 红花鲫鱼汤 桃仁旋覆花炖乌鸡 川芎菊花炖鱼头 赤豆鲤鱼 首乌玫瑰猪  
肝 刘寄奴饮 藕汁解蟹毒 红花鸡煲 玫瑰花炖鱼翅 枸杞炒鲜菇 黄精蒸母鸡 水蛭饮 红花蒸  
鲫鱼 红花鱿鱼煲 丹参川芎饮 延胡当归炖乌鸡 红花米饭 红花蒸鱼 云南三七止血饮 玫瑰鱼  
翅 桃仁烧鱿鱼 美味三七蒸鸡 独一味酒 红花炒鱿鱼第13章 熄风定惊药膳 天麻蒸鳗鱼 天麻蒸  
乳鸽 天麻蒸鱼 天麻烧雅鱼 飞龙天麻 天麻蒸鲤鱼头第14章 滋补肝肾药膳 枸杞莴苣烧兔肉 枸  
杞烧鸡丝 乌鸡肝粥 石英水煮粥方 何首乌炖海参 何首乌炖猪肘 枸杞鸡丝 何首乌蒸乌鸡第15  
章 其他 商汤姜桂鱼 苁蓉乌鸡煲 华佗醋蒜 曹操煮酒论英雄 荷叶减肥粥 芫荽羊头方 乌鸡膏  
粥 白果莲子炖乌鸡 虫草鸭子 怀山炒荷兰豆 山药粥 葛根饮 辛夷苍耳炖猪鼻肉

## <<中国药膳传说与制作>>

### 编辑推荐

《中国药膳传说与制作》适合餐厅、酒楼、营养师和药膳爱好者阅读。

<<中国药膳传说与制作>>

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>