

<<四季养生汤谱>>

图书基本信息

书名：<<四季养生汤谱>>

13位ISBN编号：9787530837146

10位ISBN编号：7530837141

出版时间：2005-1

出版时间：天津科学技术出版社

作者：陈志锋/张仁庆主编

页数：245

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>

<<四季养生汤谱>>

内容概要

一年四季春夏秋冬，饮食生活快乐人生。
四季气温变化，人体所需营养成份也不一样。
四季养生滋补有很深奥的学问，《四季养生汤谱》从一年四季的变化与人体的适应情况讲解如何合理安排饮食，特别是利用汤羹饮食保健养生的新课题、新时尚。
《四季养生汤谱》介绍了四季养生汤羹300例，并配有部分汤羹的彩色照片。
内容详尽、实用，是科学饮食的指导书，适合于宾馆、饭店、烹饪教学以及热爱生活、善于烹调的读者。

<<四季养生汤谱>>

作者简介

陈志峰先生，中央电视台《夕阳红》节目主持人，主任播音员，主持《夕阳红》节目十年来，所主持的《敬老车的故事》《走进墨脱》《婆婆桥》等，荣获中国广播电视学会老年节目一等奖，《老夫老妻》节目荣获中国广播电视新闻奖社教节目一等及中国广播电视学会播音学研究会“第十二届优秀播音与主持作品”一等奖。

2001年荣获第五届金话筒金奖。

张仁庆先生，1955年3月出生于山东烟台，毕业于山东师范大学中文系，1998年毕业于中国社会科学院研究生院法学系经济法专业，硕士研究生。

现任中国人口文化促进会会员、中国食文化中心主任、《中国厨师名人录》主编、中国食文化丛书主编、奇山集团公司董事长、台湾《美食天下》杂志社大陆分社社长，中国烹协会员，他致力于中国食文化的研究和烹饪教学工作。

先后编辑出版了《中国典故名菜百例》《中国名菜荟萃》《中国名厨》《中国烧烤》等食文化的图书60余本。

并策划录制了《中国冷拼》《鲁菜精选》《宫廷御膳》等20多部VCD和电视教学片。

<<四季养生汤谱>>

书籍目录

概述一、汤羹的由来二、饮食的酸碱平衡三、酸性食物与碱性食物四、季节与健康春令篇 春季养生汤羹一、春季养生法则二、春季饮食原则三、春季养生汤羹谱大枣养生汤银耳养生汤桔梗冬瓜汤生姜杏仁猪肺汤金针汤茉莉花余鸡片汤薄公英莼菜鸡丝汤特丹花银耳汤烩三丝三泡台菜根香羹元子汤玉竹猪肉汤猪肝菠菜汤滋肾肝膏汤冬菜肝片汤鲜白菜汤牛肉胡萝卜汤枸杞雏鸽汤百合红枣龟肉汤甲鱼汤胡辣海参汤决明海带汤黄瓜片汤海米紫菜黄瓜汤冬笋肉丝汤绿豆南瓜汤发菜腐皮汤天门冬萝卜汤虾米萝卜丝汤三果汤豆腐皮汤.....夏令篇 夏季养生汤羹秋令篇 秋季养生汤羹冬令篇 冬季养生汤羹综合篇 综合类养生羹

<<四季养生汤谱>>

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>