

<<四季进补汤菜>>

图书基本信息

书名：<<四季进补汤菜>>

13位ISBN编号：9787533517953

10位ISBN编号：7533517954

出版时间：2001-1

出版时间：福建科学技术出版社

作者：林儿文

页数：142

字数：107000

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>

## <<四季进补汤菜>>

### 内容概要

自古以来，中国人就崇尚天人合一，求得人与自然的和谐统一。

大自然有四季的变化，人的机体也由于地理、气候、时间等多种条件的影响，发生着不同的变化。

为此人们审时度势，把这两种变化既巧妙又科学地结合起来，使人体对同样一种原料在不同季节制作的汤菜营养的吸收也有所不同。

从而，我们就需对春、夏、秋、冬四季烹制的进补汤菜作出合理的调配，求得最佳的进补效果。

本书广泛采集了国内汤菜进补食谱，按季节进行综合分类，所介绍的四季进补汤菜，即“美食进补”，每款菜肴都注明采用的原料、菜式特点、功用、以及简单的烹调等方法，十分贴近生活，读者一点就通，一学就会，适于广大家庭以及烹饪同行参考选用。

## <<四季进补汤菜>>

### 书籍目录

一、春季进补汤菜 (一) 烹煮类 竹荪瓜球汤 西湖牛肉羹 枸杞墨鱼汤 迷你炖八珍 霸王花鱼滑 瑶柱水晶鸡 骨头南瓜汤 五子鸡宝汤 家炖鲫鱼汤 莼菜鱼羹 芙蓉鸡腰汤 墨鱼桃仁羹 发菜猪肚汤 蹄筋红枣汤 海参鸭血汤 枸杞里脊汤 酸菜瓜鱼汤 魔芋豆腐汤 虾仔海参羹 竹荪海参汤 莼菜猪肝汤 枸杞木耳鸭肝汤 枸杞银鱼汤 鲜奶草鱼汤 生菜牛肉丸 苦瓜排骨汤 核桃里脊羹 蟹肉豆腐汤 菠菜三鲜汤 春笋肉片汤 (二) 汽锅类 (三) 煲仔类 (四) 沙锅类 (五) 瓦罉二、夏季进补汤菜三、秋季进补汤菜四、冬季进补汤菜

<<四季进补汤菜>>

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>