

<<植物养生妙招>>

图书基本信息

书名：<<植物养生妙招>>

13位ISBN编号：9787534559280

10位ISBN编号：7534559286

出版时间：2008-7

出版时间：江苏科学技术出版社

作者：杭悦宇 等主编

页数：357

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>

<<植物养生妙招>>

内容概要

本书撷取了人们日常生活中已普遍应用的179种植物，包括粮、棉、油等经济作物，蔬菜、水果、花卉、中药材等园艺植物，用轻松通俗的文字，辅以丰富多样的图片，介绍了它们的形态特性、文化历史、科学知识，并着重介绍这些植物在习惯应用范围以外的居家应用功能，与现代人注重养生保健、讲究质量品位的时尚生活理念十分吻合。

<<植物养生妙招>>

作者简介

杭悦宇，博士、博导，江苏省中科院植物研究所（南京中山植物园）研究员、江苏省植物迁地保护重点实验室主任、江苏省“333高层次人才培养工程”中青年科学技术带头人，江苏省植物学会理事、江苏省生物技术协会理事，《生命世界》副主编、《植物资源与环境学报》、《植物科学进展

<<植物养生妙招>>

书籍目录

芭蕉常春藤芦荟吊兰含羞草天门冬万年青仙人掌佛手南天竹棕榈香樟冬青枫树槐黄杨女贞垂柳松树苏铁白兰花百合大丽花杜鹃花凤仙花扶桑桂花海棠 鸡冠花含笑菊花蜡梅兰花曼陀罗梅花米兰茉莉牡丹木槿牵牛.....

<<植物养生妙招>>

章节摘录

芭蕉 妙用 芭蕉叶可用来包裹食物，切碎的芭蕉树秆蒸煮后可作猪饲料。

芭蕉叶表面洁净光滑，防水，经自然风干或烫水浸渍后，韧性增强，折叠不易撕裂。

傣族常用芭蕉叶来包裹食物，如糯米饭、糯米粑粑、烤鱼等。

西双版纳的傣、哈尼、拉祜、布朗等民族，都喜欢用芭蕉树心、芭蕉嫩叶、芭蕉花做菜，如蕉花蘸酱、素炒蕉花、肉末炒蕉花、包蒸蕉花、蕉花三鲜汤等。

傣族将芭蕉花放在火中烧熟，然后取出直接蘸一种特制的青菜酱吃，据说可以健身减肥。

另外，他们还喜欢将芭蕉嫩叶腌着吃，暴腌芭蕉树心也是爱尼族婚礼上的常见菜，必须用芭蕉叶当做碗来盛装。

傣族的粽子用火烤软或特意晒软的芭蕉叶包裹，形美、质软、气香，味美可口。

芭蕉花苞中的积水如蜜，亦名“甘露”，如清晨取饮，甚为香甜，能消病健身。

芭蕉根、叶、花、子皆可入药，根有清热、止渴、利尿、解毒之效；叶有清热、解毒、利尿消肿、凉血、止痛之效；花可化痰、平肝、化淤、通经；子可止咳、润肺。

.....

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>