

<<大众四季药膳>>

图书基本信息

书名：<<大众四季药膳>>

13位ISBN编号：9787536451407

10位ISBN编号：7536451407

出版时间：2003-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：彭铭泉 编

页数：157

字数：100000

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>

<<大众四季药膳>>

内容概要

本书知识性与实用性并重，重点突出，深入浅出，通俗易懂；该书既有传统医学的内涵，又是一本推广药膳科普读物，还是有实用价值的收藏版本。

本套丛书具有系统性，连贯性，内容丰富多彩。

希望该书成为您健康的朋友。

本书适用于一般家庭成员，保健制品工作人员，餐厅酒店工作人员，医务人员，厨师，患者和药膳食疗爱好者阅读。

<<大众四季药膳>>

作者简介

铭泉教授生于 1933 年，重庆市人，大学文化。

他从 1980 年开始首先提出现代药膳这一概念，开创了中药膳学这一崭新的学科，使药膳成为商品，并在全国乃至世界创办了第一家药膳餐厅——成都同仁堂，至今深受国内外顾客的赞赏。

他在国内外有关报刊上发表了论

<<大众四季药膳>>

书籍目录

概说 一、四季五补 二、四季施膳 三、五宜与五味 四、四季对食物的选择 五、四季辨证施膳
 枸杞木耳炒肉丝 天科莲子烧鱼翅 枸杞炒兔丝 银耳昆布子鸭煲 莲子菊花蒸鲍鱼 蜜汗胡萝卜归芪鸡煲 薏苡烧田螺
 槟榔枸杞蒸鱼翅 参麦团鱼大云煮大虾 麦冬杏仁猪肺煲 枸杞卤肉川明参炒兔丁 豆蔻炸瘦猪肉 牛膝炒鸡丝
 莲子茯苓炒鸡丁 白果乌鸡煲 血藤炸鸭肝 豆蔻馒头 玉竹炒心片 巴戟炒小龙虾 锁阳煮大虾 酯酒红枣西洋参
 蒸乌鸡 玉竹卤心子 天麻鹑伏苓烧鲩鱼首 乌肝片天冬烧鲟鱼 茴香卤蛋 当归蒸鱼头 红花炸鳗鱼 党参炒
 肚片 豆蔻排骨煲 芡实炖子鸡 芡实红枣糕 菊花明参烧乌鸡 芡实红枣糕 天麻红枣鲩鱼煲 红杞拦高笋 山楂肉
 干桃仁海鲜煲 天冬蒸鱼肚 莲子菊花炒豆芽 菊花山药猪肘煲 莲子炸猪肚 山药烧鸡翅 淮山烧鹑川明参炒
 鱼肚 虫草烧鸭块 大蒜马齿苋桂香肘片 内金卤君肝 大茴煮黑豆 天冬卤兔腿 黑芝麻拦芦笋 枸杞拦高笋 天麻
 松鼠鱼 黑芝麻炸大虾 天冬海椒蒸瓜 方党参拦黄花百合蒸丝瓜 荷叶粉蒸鸡 黑芝麻拦豇豆 归芪烧子鸡 玉竹
 卤子鸡 红花蒸鱼片 生姜浙贝蒸鱼头 天麻烧鲟鱼 党参烧田螺 枸杞红枣烧子鸡 川贝雪梨人生枸杞酒 桑椹酒

<<大众四季药膳>>

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>