

<<煲汤食疗方>>

图书基本信息

书名：<<煲汤食疗方>>

13位ISBN编号：9787542732941

10位ISBN编号：7542732943

出版时间：2006-1

出版时间：上海科学普及出版社

作者：上海诺宝中心

页数：66

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>

## <<煲汤食疗方>>

### 内容概要

合理搭配，营养均衡，既饱口福，又保健康！

本书是家庭饮食新概念系列之一，为你提供了66道具有保健、美容、养生功效的滋味煲汤。通过原料、调料、做法三步骤的详细说明，加以精美的彩图搭配，一看即懂，一学就上手。

你会发现，做一碗有滋有味的煲汤一点都不难！

一碗汤是对家人温馨的呵护，一碗汤代表主人的一片真诚。

## <<煲汤食疗方>>

### 作者简介

胡丽妹，虹桥宾馆行政总厨顾问，中国烹饪大师。  
编著出版多部烹饪著作。

## &lt;&lt;煲汤食疗方&gt;&gt;

## 书籍目录

前言 1.海参鸡鲍翅 2.药膳九孔鲍 3.泥鳅红枣煲排骨 4.虫草炖金龟 5.参竹炖鸡 6.虫草红枣煲甲鱼 7.海马乌鸡盅 8.养心八珍盅 9.虫草松茸煲明骨 10.虫草炖子蟹 11.洋参怀山白鳝 12.怀山枸杞炖乳鸽 13.海马三鲜盅 14.海龙炖乳鸽 15.枸杞云腿炖鸡丝 16.归参鳝鱼羹 17.杞子黄鱼汤 18.花雕红枣炖仔鸡 19.海藻乌鱼钱 20.龙马乳鸽 21.海藻鲍翅 22.健身双龙 23.丽珠绣球盅 24.核桃鸭子 25.香茅煲牛尾 26.莲子猪肚 27.锅仔一品鲜 28.海藻海鲜羹 29.虫草炖老鸭 30.龙马童子鸡 31.养胃鱼羹 32.人参炖元鱼 35.木瓜炖雪蛤 34.蟹膏炖芙蓉 35.荷包鲫鱼汤 36.茶菇煨排骨 37.天麻鱼头汤 38.木瓜炖燕窝 39.麦冬莼菜鸡丝汤 40.雪莲炖土鸡 41.当归龙凤汤 42.银耳党参鸡 43.西洋菜煲生鱼 44.八宝乳鸽汤 45.田七天麻孔雀 46.枸杞山药煲唐排 47.韭菜萝卜丝明虾 48.牛蒡鸭脯 49.党参炖甲鱼 50.花生排骨煲凤爪 51.银耳鸽蛋汤 52.田七炖乳鸽 53.雪梨蛤士蟆 54.怀杞桂圆炖牛肉 55.玉竹党参炖黑鱼 56.锅仔枸杞甲鱼 57.怀参乌鸡锅 58.淡菜炖白蹄 59.元宝鹿鞭 60.虫草佛跳墙 61.四喜牛筋盅 62.人参柴把翅 63.红枣花生煲猪手 64.益气牛鞭盅 65.猴头菇炖乳鸽 66.当归羊肉羹

<<煲汤食疗方>>

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>