

<<茶馐之美(二)>>

图书基本信息

书名：<<茶馐之美(二)>>

13位ISBN编号：9787542820730

10位ISBN编号：7542820737

出版时间：1999-11

出版时间：上海科技教育出版社

作者：许堂仁

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>

## <<茶馐之美(二)>>

### 内容概要

本书是一本以茶为佐料食谱，茶叶中水溶性物质仅占茶叶干重的40%左右，大部分不溶于水的物质，在饮用时都没有被利用，而随茶渣一起被浪费掉。

而本书用茶叶巧妙制食，通过日常饮食的摄入茶的有机营养，这样就可使更多的人广泛地利用茶的多种保健功能。

<<茶馐之美(二)>>

书籍目录

- 轻发酵茶 金萱  
1.金萱炸三蔬  
轻发酵茶 香片  
2.香片百花虾  
3.香片碧绿镶白玉  
4.香片煎虾饼  
5.香片茶饼  
6.香片寿司  
7.白玉香芋  
8.茶香米糕  
中发酵茶 冻顶乌龙  
9.冻顶黑椒牛柳  
10.冻顶沙锅鲑鱼头  
中发酵茶 铁观音  
11.铁观音烧鲜蚶  
12.铁观音熏素鹅  
13.铁观音炖子鸡  
14.铁观音栗子排骨汤  
重发酵茶 白毫乌龙  
15.白毫猴头扣肉  
16.白毫乌龙烤青蟹  
17.白毫牛腩  
全发酵茶 红茶  
18.红茶煎腓力  
19.红茶腰果炒鸡丁  
20.红茶豆腐鲨  
21.红茶银鱼  
22.红茶茶叶蛋  
23.红茶奶皇包  
24.葡萄柚红茶冻  
25.茶开口笑  
后发酵茶 普洱  
26.普洱煨牛腩  
27.普洱炖排骨  
28.普洱冬茶粥  
茶菁类  
29.茶菁炸鲜贝  
30.茶菁烤鲑鱼  
31.香酥炸茶菁  
32.春茶粥  
其他类  
33.洛神烧明虾  
34.洛神花凉糕  
35.菊花海鲜羹  
36.小排肉骨茶



<<茶馐之美(二)>>

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>