

<<药膳滋补菜>>

图书基本信息

书名：<<药膳滋补菜>>

13位ISBN编号：9787801593665

10位ISBN编号：7801593669

出版时间：2003-1

出版时间：中国建材工业出版社

作者：吴杰 编

页数：83

字数：146000

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>

<<药膳滋补菜>>

内容概要

为了满足新世纪广大美食爱好者的需求，本书精选了40种较实用，又具代表特色的营养滋补药膳。并以简洁的文字与精美的彩图，对每款菜肴的用料配比、制作方法、成品特点及药物疗效等，作了具体介绍和展示。

本书图文并茂，科学实用，不仅是新世纪专业厨师及有关院校的必备工具书，还是广大家庭的理想保健菜谱。

<<药膳滋补菜>>

书籍目录

1.沙锅焖乌鸡2.乌鸡煲海鲜3.人参猴蘑狗肉锅4.狗排炖山珍5.虫草狗脊炖肉翅6.天麻气锅排骨枣7.参杞汽锅鸡8.汽锅猴头鹿肉9.汽锅山珍狗肉10.三七汽锅排骨11.参枣汽锅驴肉12.香菇汽锅排骨13.黄精炖肉鸽14.虫草鱼香狗肉15.人参黄精焖狗肉16.虫草狗肉炖豆腐17.砂仁蟹柳豆腐18.杜仲鹿肉炖豆腐19.怀山沙锅鹿肉20.沙锅人参元鱼21.枣芪甲鱼汤22.参芪鸡块23.首乌凤翅24.滋补鹌鹑25.虫草鹌鹑26.野鸡蒸鹿血27.灵芝焖排骨28.野鸡炖兔29.人参桃仁炖肉鸽30.双味乳鸽31.香菇焖鸭32.虫草煨狗肉33.参附沙锅狗肉34.砂仁党参煲鹿肉35.甲鱼焖鹿肉36.霸王别姬37.沙锅焖甲鱼38.菇枣焖鸡块39.红烧甲鱼40.板栗大枣焖狗肉

<<药膳滋补菜>>

章节摘录

插图

<<药膳滋补菜>>

媒体关注与评论

书评随着人们生活水平的不断提高，人们对饮食越来越注重，不但追求质量，更重视营养价值与品位。

为了使广大烹饪爱好者及家庭主妇更好地了解掌握烹饪的制作与特点，我们编辑出版了大厨师系列丛书：《南北特色风味鱼菜》、《药膳滋补菜》、《新派海鲜料理》、《南北风味米面食》、《风味家禽菜肴》、《特色清真菜》等6本。

这套丛书是作者根据自己多年的教学及实际工作经验，与几位有影响的烹饪名师共同撰写成的。

这套丛书向读者集中介绍了我国各地较具特色的风味名菜与家常菜，并以简洁的文字与精美的彩图，对每款菜肴的用料配比、制作方法及成品特点，作了具体介绍与展示。

这套丛书图文并茂，可操作性强，不仅适合广大专业厨师学习使用，而且很适合家庭制作。

希望这套丛书的出版对您提高烹饪技术、成为烹饪高手有所帮助。

<<药膳滋补菜>>

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>