

<<中国蒸功夫>>

图书基本信息

书名：<<中国蒸功夫>>

13位ISBN编号：9787806862520

10位ISBN编号：7806862528

出版时间：2004-7

出版时间：浙江摄影出版社

作者：葛柏浩

页数：79

字数：20000

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>

<<中国蒸功夫>>

内容概要

健康的才是美丽的。

所以养颜的本质是养生。

一日三餐来调理肌肤，以“以内养外”，才是明智之举、治本之道。

中医讲究“辩证施治”，养颜之食也应“辩证用膳”。

吃蒸菜不上火、不重油、不产生自由基。

养颜之食。

莫过于蒸。

<<中国蒸功夫>>

作者简介

葛柏浩，1968年6月4日出生于浙江杭州。

毕业于浙江大学药学系，并曾在浙江中医学院进修。

长期致力于美食和养生的专题研究和实践，是一位专业性研究型美食家，获国家高级营养保健师证书

。

2001年创立“蒸功夫”，以“美味和健康同在”的追求在杭城餐饮业独树一帜。

现任杭州蒸功

<<中国蒸功夫>>

书籍目录

蛋羹梭子蟹 家乡盆盆螺 野菜腐皮卷 日出江花 蒸功夫秘制子排 蒜蓉丝瓜 四宝蔬 竹篱石蛙 黄芪桂鱼 花旗参炖鸡丝汤 黄芪鲜虾汤 红枣蛤土蟆 阿胶蒸鲍鱼 药材基围虾 虫草炖甲鱼 蒸功夫干蒸鸡 当归党参鲈鱼汤 胶原白玉石斛乳鸽汤 银耳蒸燕窝 淮山药蒸排骨 剁椒豆腐蒸鱼 顶香汪刺鱼 丝丝入扣 阳刚之气 杜仲蒸腰花 虫草蒸乳鸽 极品海鲜 虫踏雪 寻梅山楂 红枣瘦肉汤 冰糖莲子 雪耳露 清蒸佛手瓜 陈皮香菇牛肉汤 莲蓬豆腐

<<中国蒸功夫>>

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>