

图书基本信息

书名：<<食疗高血压糖尿病/快乐生活时代家庭食尚系列>>

13位ISBN编号：9787807057901

10位ISBN编号：7807057904

出版时间：2008-10

出版时间：成都时代

作者：典尚文化

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>

内容概要

《学生常健脑》主要内容：佳肴美味，引领潮流，营养保健，家庭助手，图美文详，价值超常，一书在手，烹饪不愁。

《学生常健脑》包括：碧桃鸡丁、海带肉丝、菠萝牛肉、胡萝卜兔丁、香炒鱿鱼丝、虾仁炒蛋、酱香鲫鱼、酸溜鱼片、鱼香鲜贝、家常脑花、黄焖鱼头、软炸兔糕、天麻炖猪脑、白果烧乳鸽、花仁肉丁、浇汁煎带鱼、鱼子烩萝卜、椒盐鹅黄肉、鱼香肝片、翠菇炒核桃仁、拔丝核桃仁、奶汁豆腐、鲜味豆腐、爽口豆腐卷、文思豆腐等。

书籍目录

滑炒肉片鸡菇熘猪肝蕨菜香蹄花玉米马蹄煲猪骨笋香牟筋西芹香辣兔尖椒玉米爆鸡丁苦瓜烧鸭干煸鱿鱼须糖醋海蜇西芹雪螺酱椒蒸碎茄香油拌茼蒿爽日拌木耳山药炒白果芥辣竹花玉兰花菇蟹黄豆花开味山楂糕珍珠南瓜饼松茸捞饭鲫鱼沙参玉竹汤雪里红炒腐干菊花肉片拔丝苹果黄芪焖青豆子姜拌菠菜百合炒蠹下仁油菜炒虾仁蒜泥茄子芥菜鸡片核桃仁拌芹菜西芹拌醋花生香菇板栗焖兔黄瓜拌银耳拌黄瓜鸡丝番茄牛肉陈皮兔肉红枣焖虾仁虾米拌海带香炸面包片花仁牛肉丁椒香口蘑鸡片银耳鸽蛋蘑菇土豆烧鸡参归炖蹄筋巴戟羊肉块雪里红炖羊肉紫菜瘦肉汤鸡肉白菜心汤党参鳝鱼汤洋参乌鸡汤决明鸭肉汤鲫鱼茼蒿汤豆腐杏仁粥芥菜绿粟粥冬瓜皮草莓粥香菇肉丝粥兔肉甘蓝粥荸荠山楂粥荷时山楂粥茼蒿炒鸡丝芡实烧鸭青椒鳝丝酿南瓜香油苦瓜凉拌芦荟芦笋豆腐干粉皮青笋酱油拌洋葱牛蒡色拉苦瓜酿肉素烧鸡腿菇香菇烧花菜酒醉冬笋黄芪煨甲鱼瘦肉焖扁豆红枣炖兔肉山药炖猪腰淡菜炖鹅块蚕豆鲫鱼汤南瓜鲤鱼汤苦瓜蚌肉汤香菇冬瓜汤胡萝卜瘦肉汤黄瓜田螺汤虾米萝卜丝汤虾米豆腐汤冬瓜青鱼汤芦根肉丸汤萝卜羊肾片汤荔枝鸡肠汤鹌鹑蛋银耳粥南瓜肉丝粥兔肉洋葱粥黄豆苦瓜粥鸡汁粥山药薏仁粥莲子萝卜粥山药猪肚粥怎样判断高血压肥胖与高血压的关系离血压的危害性高血压急救处理措施对糖尿病不可麻痹大意糖尿病患者要少吃多餐糖尿病烹调用油要选择糖尿病宜常食南瓜中草药亦可降低血糖

章节摘录

滑炒肉片成菜特色：色泽美观，质地香嫩，咸鲜可口。

原料：猪瘦肉250克，胡萝卜150克，水发木耳80克，鸡蛋1个。

调料：葱段、蒜片、姜片、精盐、醋、料酒、香油、味精、鲜汤、水豆粉、精炼油各适量。

制作方法：1 猪肉洗净切成薄片，用蛋清、水豆粉、精盐、料酒码味上浆；胡萝卜洗净，切成片；木耳洗净后撕成小片。

2 锅中加入精炼油烧热，放入肉片滑散捞出。

编辑推荐

《食疗高血压糖尿病》由成都时代出版社出版。

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>