

<<春>>

图书基本信息

书名：<<春>>

13位ISBN编号：9787807281023

10位ISBN编号：7807281022

出版时间：2005-10

出版时间：广东经济出版社

作者：梁致华

页数：103

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

《老火靓汤·营养平补：春》从季节性汤水的进补特点和烹调方法的角度出发，每道汤品均从原料介绍、药性分析、营养功效、操作步骤、烹调要诀等几个方面详细介绍，图文并茂、方便易学。

作者简介

梁致华，法国厨皇美食会金牌会员、广东省烹饪协会理事，国家认证的高级烹调师、烹饪名师。作者从事饮食业工作长达二十五年之久，历任广州、桂林、北、长沙等地多家五星级宾馆的行政总厨，现任广州嘉逸国际酒店餐饮部总监。

书籍目录

秋季养生汤饮先行何首乌黑豆炖老鸡冬虫草花胶炖水鱼党参肉松茸蛤蚧炖珍珠鸡淮杞乌鸡炖花胶党参老鸡炖山瑞猪腰杜仲巴戟汤灵芝猴头菇炖海斑鱼四宝煲老鸽淮杞鸡煲鱼翅海中宝炖夜游鹤养肝巴戟水鸭炖三蛇猴头菇鸡煲三蛇猴头菇瑶柱炖响螺片冬虫草淮杞炖水鸭肉鳖甲汤佛手瓜雪耳煲猪腰淡菜香菇煲瘦肉汤冬虫草石斛炖花胶灵芝炖鳄鱼掌鹿茸海马党参煲猪展天白菇煲响螺洋参石斛煲草龟野生灵芝茯苓煲草龟天麻石斛猪展煲山雀土茯苓煲龟蛇党参肉松蓉炖斑鸠巴戟杜仲炖鹿鞭北芪党参乌龟煲猪展沙窝鸭汤杜仲巴戟肉汤象拔蚌淮山老鸽汤鲜人参响螺煲水鸭灵芝石斛花胶煲鸡淮山蝎子煲山龟五指毛桃灵芝煲山龟十全炖鹿鞭瑶柱黄精生熟地炖瘦肉鱼翅猴头菇煲老鸡淮杞老鸡煲山瑞四宝老鸽汤淮山煲山瑞黑豆生地煲三蛇汤归芪薏仁三蛇汤二子苍术瘦肉汤黄芪茯苓煲竹丝鸡龟甲乌鸡骨汤淮杞煲水鸭洋参淮山乳鸽汤当归生姜羊肉汤养颜茯苓核桃瘦肉汤首乌骨肉汤核桃煲鸭子田七丹参煲瘦肉无花果煲猪肚鲜茯苓茅根水鱼汤五加皮牛肉汤马蹄野葛菜煲生鱼花旗参花胶煲老鸡北芪党参水鸭汤乌豆鱼尾汤金针黄豆煲猪脚猪骨黄豆芽汤花旗参鹌鹑汤木瓜雪耳煲鱼尾淮杞山鸡煲鱼唇何首乌牛展汤人参海参煲猪展汤川贝鳄鱼肉炖鹌鹑加味双鞭壮阳汤淮杞乌鸡炖蛇卵冬虫草炖蛤蚧花旗参红枣生鱼炖榕树蛇冬虫草野生水鱼炖山鸡淮杞炖水鱼胡椒猪肚粉肠汤

编辑推荐

一年四季，春生、夏长、秋收、冬藏。

春天是万物复苏的季节，是养生的最佳时机。

医学上认为，春养于肝，夏养于心，秋养于肺，冬养于肾，所以秋天进补，重在养肺。

养生的关键在于饮食，小到清粥咸菜，大到三煲四炖，这中间的学问你又知道多少呢?本书一一告诉你

。

<<春>>

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>