

<<降糖>>

图书基本信息

书名：<<降糖>>

13位ISBN编号：9787200060157

10位ISBN编号：7200060151

出版时间：2005-5

出版时间：王其胜 北京出版社 (2005-05出版)

作者：王其胜

页数：95

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>

<<降糖>>

内容概要

由中国药膳研究会副会长李宝华、中国药膳技术制作专业委员会秘书长张文彦、首都医科大学中医药学院教研室主任高忠英教授、中国营养学会临床营养分会主任李淑媛、著名营养药膳大师焦明耀联合推荐，集防病与美食于一书。

在拥有健康身体的同时，尽情享受美味。

这套菜谱书共六本，分“降脂”、“降糖”、“降压”、“滋补”、“减肥”、“免疫”六类。

丛书利用饮食疗疾的方法，针对不用疾病对症下菜，为不同疾病患者和潜在患者提供了50道既美味又养生的菜品，使读者在享受美食的同时达到养生防病的作用。

每道菜品均配有原料、调料、做法、功效和营养分析，让读者吃得明白，吃得放心。同时，每道菜都配有精美的成品图片，由专业摄影师拍摄。

<<降糖>>

作者简介

王其胜，北京应用技术大学旅游管理专业毕业，主修饭店管理经营，现任解放军总后勤部金玖大厦行政总厨、技术总监，烹饪技师、北京烹饪大师、中央国家机关烹饪名师、中国国家机关烹饪协会理事，国家职业技能竞赛裁判员，中国药膳研究会烹饪专业委员、中国药膳师、首都保健营养美食学会理事、营养配餐员职业培训师。

在解放军各总部任职期间多次执行中央国家领导人、中央军委首长、驻港部队首长的大型用餐任务，得到各级首长的一致好评，并给予多次嘉奖。

其作品有《中国烹饪》、《餐饮世界》、《中国食品》、《四川烹饪》等。

<<降糖>>

书籍目录

引语苡仁青瓜脆蛭头清爽鱼腥草石斛炖猪肺天冬莲藕野兔煲茶香鲫鱼竹香甘笋藕丁碧绿香菇云耳苡仁扒瓜脯凉瓜焖翅北沙参煲野兔百合杞子蒸金瓜淮山南瓜牛肉枸杞子西芹黄精焖乌参枸杞子西芹黄精焖乌参枸杞青韭虾球枸杞子黄芪煮鸡翅碧绿银杏鸭丁淮山腰花黄芪杞子鳝玉竹煨豆腐沙参扒鱼肚软炸芙蓉虾淮杞羊肉菜胆淮山腰花芹香猪肝沙参香兔煲淮杞凉瓜合芹煨香螺香芹河虾松海带结肉排菊花肉丝枸杞鱼丝枸杞蒸蛋贝香雪梨砂仁淮山脆藕醋烹淮山芽菜莲香豆腐参冬鲫鱼清炖合参翅洋参红枣生鱼羹杞子美味鞭枸杞子南瓜饭菊香桑玉饮碧菠双耳汤沙参燕菜淮芪粟米羹鹿茸肉碎羹

<<降糖>>

章节摘录

插图

### 媒体关注与评论

书评中国药膳研究会副会长李宝华；中国药膳技术制作专业委员会秘书长张文彦；首都医科大学中医药学院教研室主任高忠英教授；著名营养学家、中国营养学会临床营养分会主任李淑媛；著名营养药膳大师焦明耀；联合推荐。

众多专家联手推荐的养生美食图书，集防病与美食于一书，让您拥有健康身体，尽情享受美味诱惑。

<<降糖>>

编辑推荐

由中国药膳研究会副会长李宝华、中国药膳技术制作专业委员会秘书长张文彦、首都医科大学中医药学院教研室主任高忠英教授、中国营养学会临床营养分会主任李淑媛、著名营养药膳大师焦明耀联合推荐，集防病与美食于一书。

在拥有健康身体的同时，尽情享受美味。

这套菜谱书共六本，分“降脂”、“降糖”、“降压”、“滋补”、“减肥”、“免疫”六类。

丛书利用饮食疗疾的方法，针对不同疾病对症下菜，为不同疾病患者和潜在患者提供了50道既美味又养生的菜品，使读者在享受美食的同时达到养生防病的作用。

每道菜品均配有原料、调料、做法、功效和营养分析，让读者吃得明白，吃得放心。

同时，每道菜都配有精美的成品图片，由专业摄影师拍摄。

<<降糖>>

#### 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>