

<<养颜美容药膳>>

图书基本信息

书名：<<养颜美容药膳>>

13位ISBN编号：9787504850638

10位ISBN编号：7504850632

出版时间：1970-1

出版时间：农村读物出版社

作者：彭铭泉

页数：56

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>

<<养颜美容药膳>>

内容概要

《健康厨房：养颜美容药膳》详细阐述了药膳美容知识、特点，美容所用药物与食物，药膳美容方剂，常见皮肤疾病的药膳治疗等。

本书所写的药膳方剂，既有古方，又有创新；每个配方都根据药食的性味、功能与特点进行科学配伍；每个菜品、汤羹，既介绍了配方、功效与应用，又介绍了制作方法，只要按方制作并食用，可收到较好的美容效果。

这些药膳中所用药物在中药店中均可买到，所用辅料如肉类、海产品等，在农贸市场、大型超市中也易于取得，而制作方法一看就懂，一学就会。

本书集知识性与实用性并重，重点突出，深入浅出，通俗易懂，是一本推广药膳美容的科普读物。这里特别要指出的是，凡属国家明令保护的动、植物，应严加保护，不得随意取食。

本书适用于一般家庭成员，医务人员，厨师，美容者和药膳爱好者阅读。

<<养颜美容药膳>>

作者简介

彭铭泉，1933年出生于重庆市。

中国人民解放军防化学院本科毕业，中医药膳教授，1980年开始从事中国药膳科研工作，是中国药膳学的创始人。

在国内外有关报刊上发表药膳论文300余篇，出版100余部药膳专著，代表作有：《中华饮食文库》丛书中的《中国药膳大典》，为国家85重点图书（1999）；《中国药膳学》获四川省重大科技成果奖；《中国药膳大全》（1987）获四川省新闻出版局、四川省科学技术协会等授予的四川省优秀科普作品一等奖，并连同其他七部药膳专著被成都市博物馆收藏；《大众药膳》（1984）荣获1984.1985年西北、西南地区优秀科技图书一等奖。

此外，由日本株式会社永云社出版的《中国药膳菜谱》（日文，1986）、台湾元气斋出版社出版的《愈吃愈聪明——简易美味药膳》、台湾文光图书有限公司出版的《中国药膳学》、香港星辉图书有限公司出版的《中老年保健药膳》（1992）等，均成为畅销图书，深受国内外读者欢迎。

彭铭泉教授的卓越成就，在于发掘了祖国食疗这一瑰宝，他对众多古籍精心研究，撰写了许多药膳专著，使祖国医学中的食疗资料系统化、科学化、大众化，为祖国创新了一门学科——中国药膳学，为我国申医学填补了一个空白。

1983年，《解放军报》以《“药膳学的开拓者彭铭泉”》为题、1987年《健康报》以《药膳专家彭铭泉》为题、1988年《工人日报》以“彭铭泉成为药膳专家”为题，介绍了彭铭泉教授发掘祖国食疗资源，创立中国药膳学的事迹。

彭教授不仅著书立说，还把这些药膳理论用于临床实践。

他于1980年创办了我国第一家药膳餐厅——成都同仁堂药膳餐厅，深受中外顾客的赞赏；他的成果用于保健食品工业中，如排石饮、虫草鸡、双鞭壮阳汤、蛇鞭口服液、枸杞酒等，解除了许多病人的痛苦，一些产品销往日本和中国香港地区，深受欢迎。

1990年，彭教授应日本富山医科大学邀请，赴日本进行了为期3个月的学术交流和讲学活动。

1992年，应香港一洲集团有限公司庄永竞董事长邀请，赴香港讲学，并担任药膳高级顾问。

同时，国内及日本、美国、韩国等十多个国家共有140余人拜彭铭泉教授为师，学习彭氏药膳的制作方法，把中国药膳这一宝贵遗产，传播到世界各地。

彭铭泉教授还担任中国药膳研究会常务理事、中国中医学会药膳专业委员会顾问、四川省保健协会副会长、中国药学会成都药膳专业委员会主任委员、成都大学药膳专业客座教授等。

<<养颜美容药膳>>

书籍目录

概述一、养颜美容常用药膳1．常用菜肴类药膳红花炒鱿鱼枸杞炒肉丝枸杞炒螺肉菊花炒鱿鱼双耳炒肉丝白木耳炒牡蛎肉怀山蒸鹌鹑茯苓蒸鲫鱼荷叶蒸凤脯玫瑰花蒸鲩鱼2．常用煲类药膳二冬雪梨煲二冬鹌鹑煲绿豆昆布煲百合鲜藕煲天冬乌鸡煲枸杞鹌鹑煲薏苡仁昆布煲白芷鲜藕煲黄精猪蹄煲玉竹兔肉煲3．常用粥类药膳枸杞粥大枣粥玫瑰花粥茯苓粥山药粥洋参粥鲜菊花粥手掌参粥党参粥人参粥4．常用面点类药膳沙参面枸杞茯苓面山药茯苓面枸杞人参菠菜饺二参汤圆洋参桂圆饺人参珍珠汤圆二子饼山药茯苓饼六仙糕5．常用汤羹类药膳枸杞银耳羹洋参燕窝羹大枣莲子羹洋参藕粉羹洋参莲子汤黄芪人参乌鸡汤人参沙参乳鸽汤人参大枣乌鸡汤川明参乳鸽汤玉竹竹荪汤6．常用饮品类药膳人参枸杞饮洋参龙眼饮大枣党参饮太子参牛奶饮黄精首乌饮大枣玫瑰花饮蜂蜜大海饮虫草蜂蜜饮枸杞冬虫夏草饮山药枸杞饮二、药膳常用基本汤料的制作

<<养颜美容药膳>>

编辑推荐

您只要亲自动手，就可以在自家的厨房中为自己和亲人打造一个健康，快乐的身心与生活书中选取的原料常见、实用，制作方法简单，易学在每道药膳后专家都给予读者一个温馨的提示，使您在选材和食用方面得到具体的指导与帮助。

<<养颜美容药膳>>

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>