

图书基本信息

书名：<<快手小炒-家常经典药膳食谱-健康厨房总动员2>>

13位ISBN编号：9787506283977

10位ISBN编号：7506283972

出版时间：2007-5

出版时间：北京世图

作者：彭铭泉

页数：107

字数：70000

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

饭后甜点不仅具有普通甜点的口感，还具有防病治病的作用，有的消积化食，有的滋补气血，还有的安神补脑……总之，药膳甜点是现代人生活中不可缺少的美食。

药膳甜点的制作方法有简有繁，本书重点介绍的是家庭易于制作的药膳甜点，希望各位读者能够从容制作，也希望各位读者喜欢。

作者简介

彭铭泉，男，1933年出生于重庆市。

中医药膳学教授。

彭教授早在1980年就开始从事中国药膳科研工作，并且创办了我国第一家药膳餐厅——成都同仁堂药膳餐厅，在国内外报刊上发表药膳论文300余篇，出版《中国药膳大典》等百余部药膳专著。

彭教授现任中国药膳研究会常务理事

书籍目录

概述¹ 饭后止咳甜点 蜜饯白果 川贝雪梨 玉露糕 杏仁蒸梨 冬瓜仁糯米糕² 饭后补气甜点 党参黑米粥 人参汤圆 桃酥豆泥 山药饼 枣泥桃酥³ 饭后补阳甜点 菟丝子饼 核桃桂花冻 肉苁蓉芝麻饮 山茱萸糯米羹 虫草雪蛤⁴ 饭后丰卜血甜点 制首乌黑米羹 当归大米羹 白芍蒸米糕 阿胶芝麻糕 龙眼芝麻糕⁵ 饭后补益甜点 党参藕粉羹 人参粳米糕 洋参龙眼汤 明党参泥 山药泥⁶ 饭后补阴甜点 天冬藕粉羹 北沙参糯米糕 南沙参龙眼汤 银耳雪蛤 百合泥⁷ 饭后清热甜点 决明子龙眼汤 天花粉饼 荷叶藕粉羹 绿豆粳米糕 地黄蒸米糕⁸ 饭后利水甜点 玉米须藕粉羹 茯苓糯米糕 车前子龙眼汤 赤小豆酿梨 薏苡仁饼⁹ 饭后安神甜点 合欢藕粉羹 珍珠银耳羹 酸枣仁龙眼汤 柏子仁粳米糕 灵芝山药泥¹⁰ 饭后消食甜点 谷芽藕粉羹 隔山消泥 麦芽大米羹 莱菔子粳米糕 山楂饼

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>