

<<大众四季药膳>>

图书基本信息

书名：<<大众四季药膳>>

13位ISBN编号：9787536451513

10位ISBN编号：7536451512

出版时间：2003-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：彭铭泉

页数：161

字数：100000

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>

<<大众四季药膳>>

内容概要

书中所写的药膳菜品，既有古方，又有创新；每个配方根据药食性味，功能、特点，按季节科学配伍。这些药膳菜肴、汤羹，所用药物在中药店都可购到，所用辅料如肉类、蔬菜，在集贸市场易于购得。该书知识性与实用性并重，重点突出，深入浅出，通俗易懂；该书既有传统医学的内涵，又是一本推广药膳科普读物，还是有实用价值的收藏版本。本套丛书具有系统性，连贯性，内容丰富多彩。希望该书成为您健康的朋友。

<<大众四季药膳>>

作者简介

彭铭泉教授生于1933年，重庆市人，大学文化。

主任药师、教授，中国药膳研究会常务理事。

于1980年10月1日，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。

他在国内外有关报刊上发表药膳论文300余篇，并先后编著了《中国药膳学》、《中国药膳大

<<大众四季药膳>>

书籍目录

概说 一 四季五补 二 四季施膳 三 五宜与五味 四 四季对食物的选择 五 四季辨证施膳 木瓜焗蟹 马蹄蒸鲍鱼 山楂子鸡煲 川明参乳鸽煲 百合绿豆子鸭煲 山药烧田螺 麦冬枸杞蒸鱼翅 百合乌鸡煲 天冬烧鱼翅 荷叶乌鸡煲 山药鱼翅煲 百合蒸乌鸡 天麻鱼头 莲子蒸鲳鱼 白果枸杞鱼煲 百合鱼煲 珍珠蒸大虾 菊花炒肉丝 天麻菊花乳鸽煲 银耳枸杞鱼肚煲 茯苓炸鸡翅 百合烧鱼肚 麦冬炒肚片 牛膝炒薤菜 生姜苡仁烧鲳鱼 芡实枸杞酿藕 枸杞炒白菜梗 山药炸鸡腿 天冬烧鱿鱼 玉竹炒苦瓜 白果鱼翅煲 归芪卤乳鸽 丁香卤鸡蛋 凉拌鱼腥草 党参菜胆 淮山拌苦瓜

<<大众四季药膳>>

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>