

<<中国花膳与花疗>>

图书基本信息

书名：<<中国花膳与花疗>>

13位ISBN编号：9787536475359

10位ISBN编号：7536475357

出版时间：2013-1

出版时间：四川科技出版社

作者：(美) 弗诺·文奇 (Vernor Vinge) 著

页数：855

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>

<<中国花膳与花疗>>

内容概要

数千年搜索之后，人类终于发现了外星文明的迹象。

这是人类历史上最大的商机。

于是，散居太空的人类两大集团同时奔赴外星人所在的开关星系。

一个集团是漫游星际的自由商团清河人，另一支称为易莫金人。

清河人的目的是通过贸易实现共同富裕，而易莫金统治者却是人类有史以来最凶恶的暴君。

自由与奴役、镇压和反抗，一部太空史诗由此拉开了序幕。

开关星系内，战斗与阴谋、背叛与忠诚，两支人类舰队几乎同归于尽，幸存者仍然继续着殊死搏杀。

与此同时，行星地表的外星种族蜘蛛人也在飞速成长。

一开始，他们对发生上的太空战争懵然无知，只关注自己小小的“世界大战”。

后来，蜘蛛人渐渐有所最后更是积极主动地参与进来，决定自己成为斗争中举足轻重的一方……

《世界科幻大师丛书：天渊》是弗诺·文奇雨果奖获奖长篇《深渊上的前传——故事发生在》之三万年。

《世界科幻大师丛书：天渊》以范·纽文为核心，随着情节展开，一步步透露这位传奇人物的生平，详述清河起源，从另一个角度讲述了《深渊上的火》的故事。

<<中国花膳与花疗>>

作者简介

敬松，四川遂宁市人，1941年出生，北京大学化学系毕业，供职于原化工部晨光化工研究院，从事科研和编辑工作，高级工程师。

曾获得化工部科技进步二等奖、国防科技工业委员会重大科技成果二等奖、国务院国防工办重大科技成果三等奖及四川省科技成果奖等，与人合作出版书籍5本，在省部级以上刊物发表文章30余篇。

<<中国花膳与花疗>>

书籍目录

一画 一品红花 二画 八仙花 八角枫花 人参花 丁香 三画 三七花 千日红花 山丹花 山白菊花 山矾花 山茶花 万年青花 万寿菊花 马蔺花 四画 六月雪花 凤仙花 水仙花 水团花 水芙蓉花 水翁花 五色梅花 勿忘我花 无花果 月季花 长春花 木棉花 木馒头 木槿花 五画 丝瓜花 白兰花 白茅花 玉叶金花 玉米须 玉簪花 石莲花 石斛花 石榴花 龙船花 六画 向日葵花 向日葵花盘 米兰花 芋头花 百合花 合欢花 红花 芍药花 七画 李子花 杏花 牡丹花 佛手花 辛夷花 芫花 苘花 芦花 芦荟花 苏铁花 花椰菜 芙蓉花 芭蕉花 迎春花 丽春花 鸡冠花 鸡蛋花 扶桑花 含笑花 杜鹃花 豆蔻花 谷精草 八画 建兰花 泽兰花 苦瓜花 苦菜花 苹果花 茉莉花 闹羊花 昙花 金针菜 金莲花 金盏菊花 金银花 金雀花 金樱子 夜来香 松花粉 枇杷花 刺玫花 郁金香 青菜花 青葙花 玫瑰花 败酱花 九画 美人蕉花 栀子花 柚花 柿蒂 牵牛花 南瓜花 厚朴花 堇花 荳蔻花 芥菜花 扁豆花 洋金花 洛神花 玳玳花 春砂花 秋海棠 韭菜花 十画 蚌兰花 桂花 桃花 莲花 莲房 莲须 荷包花 蚕豆花 夏枯草 凌霄花 素馨花 十一画 康乃馨花 菊花 梅花 梦花 麻花 旋花 旋覆花 雪莲花 啤酒花 野菊花 密蒙花 黄蜀葵花 十二画 款冬花 番红花 葛花 紫荆花 紫薇花 紫藤花 棣棠花 棕榈花 十三画 槐花 榆花 慈姑花 瑞香花 睡莲 蒲黄 蜀葵花 十四画 蜡梅花 槟榔花 蔷薇花 十五画 醉鱼草花 櫻桃花 十八画 橙花 附录 附录一 笔画索引 附录二 汉语拼音索引

<<中国花膳与花疗>>

章节摘录

版权页：月季花甜酱：鲜月季花1000克，洗净、扯瓣，加水煮至瓣软后捣烂，续煮片刻去渣，向汁液中加入白糖500克，再煮至白糖全溶时熄火，冷后装瓶密封贮存，用作各种甜食辅料。

防治血液黏度偏高。

月季柠檬汁酱：月季花1000克，洗净、扯瓣，加白糖1000克和水，煮至花瓣发软，再加白糖1000克，续煮至白糖全溶后熄火，最后加入由柠檬3个绞出的汁液并拌匀，装瓶密封贮存，用作各种甜食的辅料。

防治血液黏度偏高。

月香芫鱼汤：月季花6克，沉香15克，炒芫花9克，一起搓碎后装入一条约400克，去杂、洗净的鲫鱼腹中，用线捆好，加水、黄酒各等份的混合液，炖熟后去线服之。

治未破的淋巴结核。

酥炸月季花：月季花100克，洗净、扯瓣，加糖渍半小时；在200克鸡蛋的蛋黄中加入白糖适量，牛奶200毫升搅匀，加入面粉400克及油、盐、发酵粉各适量，轻搅成浆；再加入已打起泡的蛋清、糖渍花瓣并搅匀，最后用汤勺舀于热油锅内炸酥，可作为早晚餐、点心食用。

适用于血瘀之经期延长。

月季拌黄瓜：鲜月季花25克，洗净、扯瓣、切丝；黄瓜250克，洗净、剖成两半、切成半圆片，装盘作底菜，摊上月季花丝，淋上热香油，待凉后加入鸡精、盐及其他作料少许，拌匀，佐餐。

具有活血调经、清热利尿、解毒消肿的功效。

<<中国花膳与花疗>>

编辑推荐

《中国花膳与花疗:花卉疗法小百科》为了继承和发扬花膳这一古老而又年轻的宝贵民族文化遗产，使它更好地为广大人民群众的健康服务，编者广泛收集了相关的多方面资料而编写的，书中推出了1700余个花疗实例，只要有一例适合您，准让您受益多多。

<<中国花膳与花疗>>

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>