

<<养生保健菜>>

图书基本信息

书名：<<养生保健菜>>

13位ISBN编号：9787538439359

10位ISBN编号：7538439358

出版时间：1970-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：健康生活图书编委会

页数：195

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>

<<养生保健菜>>

内容概要

《养生保健菜》详细介绍了全国特色养生保健菜375例，并以简洁的文字和精美的彩图，对每款菜肴的用料配比、制作方法、操作提示等均做了具体的展示，对主要制作过程还配有示范图片。

《养生保健菜》图文并茂，步骤清晰，原料易取，易学易做。

<<养生保健菜>>

书籍目录

附录1：原料的保存方法附录2：家庭常见病的饮食疗法索引：原料索引Part1 补气补血油茶鸽蛋汤沙锅鹅掌炖口蘑双笋牛肝菌甘麦大枣汤人参鳊鱼炒海螺片清烹里脊滑溜里脊爆鱿鱼卷肉丸白菜粉丝汤参归乌鸡汤黄瓜拌猪心猪心当归汤乌骨鸡莼菜汤墨鱼仔烧肉汤枸杞叶猪肝汤木耳香葱爆河虾花旗参瘦肉汤五花肉荸荠汤豆芽鱼尾汤辣炒羊肉丝清炖水鱼汤干炸肉段卤蹄筋菠菜板栗鸡汤素炒茶菇什锦红酒开洋杏鲍菇三色珍珠姬菇豆花奶油银耳扒西兰参芪泥鳅汤玉米虎掌烧鲍片炒鳝鱼丝翡翠拌蚬子糟香猪肉汤干煎黄花鱼百合拌番茄莼菜鸽蛋汤银耳汤草菇炒四角豆鸽肉萝卜汤清炖鲫鱼汤鱼头豆腐汤榆耳烧唐菜火爆羊肚菌冬瓜烧鸡纵菌扫把金针菇荷兰百合北风菌鲜鱼野菜汤松茸青笋烩鱼肚鹿肉卷心菜烩马铃薯芥菜丝瓜瘦肉汤排骨洋葱南瓜汤黄芪灵芝鸡肉汤田螺汤干白果蔬浸汁什锦蔬菜汤莲藕炖猪尾四季豆心管汤首乌羊排汤羊肉洋葱汤西葫芦鸡片汤扒羊蹄人参阿胶乌骨鸡酱鸡翅尖卤鸡腿肉熏鸡腿龙眼清凉补汤沙律爆鲳鱼参芪肉丸萝卜汤枸杞鸡肝汤丹参龙眼猪心汤碎烧鱼鹌鹑莲藕汤干炸鸡块兔肉香芋汤鱿鱼芦笋汤牛肉核桃汤酱韭菜金针菇鱼尾汤金针酸笋瘦肉锅韭菜花炆皮蛋鸡丝粉丝拌韭菜莲藕拌蕨菜一品香酥藕蟹掌豆腐三宝烧鸭块红酒烧牛排东山鸭头茶熏腌鸭咖喱牛腩双豆茶香排骨双宝海参汤Part2 提升免疫力烤鸡翅鸡肉松泡饭飘香大盘鸡可乐焖鸡腿五香酱鸭香辣陈皮鸭回锅鸭肉麻婆鸳鸯豆腐豆瓣虾仁凉拌海兔羊杂蘑菇汤咖喱肚丝杭椒牛柳葱白大蒜汤返老还童汤辣腌萝卜条滑炒鱼片溜鱼段泡苦瓜雪菜牛肉汤烩酸辣鱼丝百合冰糖蛋花汤清炒鱼丁酥卤鲫鱼滑炒鸡杂鸡汤芸豆丝香辣鱿鱼汤陈皮老鸭蘑菇汤卷心菜花蛤汤酥肉烩全蘑冬瓜猪肋汤甘草莲心水果饮田螺金华煲水鸭西兰花瘦肉汤冬瓜珧柱炖鸭三莲鸡肉汤醋溜白菜归圆鸡肉汤凤爪枸杞水鱼汤鲤鱼苦瓜汤小葱鲜鱿鱼头饼芥兰排骨汤番茄鱼丸汤烤鱼串草菇蔬菜汤包白灵菇煲飞蟹咖喱猪肉汤丸爆炒鳝片南瓜肉丸汤干烹鱼段溜胡萝卜丸子干煸青椒淮山杞子炖田鸡佛手白灵菇软酥鲫鱼肉末小土豆汤番茄豆腐鱼丸汤牛肉口蘑雪豆汤猪蹄筋黄豆汤生煨豆苗菜糖醋白菜孜然牛肉蔬菜汤猪肉末茄条汤银杏芋头鱼肚汤牛肉萝卜豌豆汤韭菜炒毛豆面包虾仁蒜香苋菜家常冬笋酱炒苦瓜芙蓉冬瓜溜肝尖葱爆肉鸡油扁豆茄汁素虾仁青椒土豆丝干煸萝卜丝干煸四季豆素炒大肠素炒三丁醋炒什锦糖醋柿子椒酸辣萝卜素爆鸡丁鲈鱼汤冬瓜排骨汤砂仁猪肚莲藕汤山药胡萝卜鸡汤大豆芽沙丁鱼汤牛肉番茄汤盐酥溪虾班脂虾仁沙茶酱炒鱿鱼Part3 补脾健胃刮炖鳊鱼草决明杞子牛肉当归红花鸡汤炸芝麻鱼片莲子珧柱瘦肉汤番茄汤丸绍菜粉丝汤米露煮香芋地瓜鸡肉蘑菇毛豆汤肉片菜头汤鱿鱼山药汤五柳鱼鲜菇鲈鱼鸡腿鲈鱼红烧双冬鲑鱼虾酱茼蒿秆五彩滑鱼片干烧鲤鱼蘑菇炖鸡蒜茸凤爪银丝三文鱼酱鸡脖酱焖鲤鱼五香瓦块鱼肉丝炒土豆肉末泡菜炖羊肉条三鲜拌牛腱宫保鱿鱼口蘑烧羊腿干炸羊肉片素鸡翅烧元蘑鱼米映红椒葱烧鲫鱼五香熏鱼油泡肾球甘草白术鱼汤东北酱香鸭香酥板鸭芫爆鸡片黑豆煮芥菜干丝酱爆鸡丁蒜茸青口贝扒牛肉条乌梅红枣汤白菜心拌干丝上汤芦笋鸡丝芦笋汤冬菜蒸爽肚亚参拌芦笋象眼鱼卷成瓜米椒爆肚丁芥末双脆麻仁卤香菇沪香罗汉肚青蒜炒肚片红烧肚块油淋金针百叶酱牛腱子沙拉牛舌酱爆肚仁清爆羊肚炒肚丝红枣杞子乌鸡汤金银蛋烧排骨莲花肉丝三色爆肚片人参蒸乌鸡肉末番茄烧豆腐石鱼滑蛋醋爆鱼丁板栗鸡油炖羊肉菌香寸骨荷香蒸排骨萝卜马铃薯猪骨汤丝豆腐菠菜汤首乌鸡汤猪肝肚领汤板栗花生汤辣味牛肉马铃薯汤鳊鱼酱汤陈皮猪肉汤清蒸羊肉香拌肚丝鱼露鸡油彩椒红烧带鱼段怪味鲫鱼柱侯煎鱼排参归鲳鱼汤鱼香肉丝草鱼怀珠芦笋拌金钱肚瓜片夏贝黄Part4 补益壮阳红烧肉羊肉山药青豆汤益肾壮阳汤桂圆炖鸡肉杜仲栗子鸡汤淋卤鸡心花芡实炖老鸭猪肝香鸭煲青苹果鲜虾汤榨菜肉片酸菜汤茶树菇猪心汤乳汁牛蛙番茄蛋清汤回锅肉煎蒸黄花鱼红焖鲤鱼红烧头尾焦溜鲫鱼时蔬炖大鹅竹筒蒸肉三丝鱼卷炒鸡丝蕨菜鱼肚鸡汤卤鲜鱿鱼丁香牛蛋汤冬瓜炖羊肉干炸狗肉冬瓜鲜虾豌豆汤滋补灵芝壮阳汤羊肉藕片汤溜腰花板栗红枣烧羊肉干炸腰花爆羊肉片鹿茸片老鸽汤娃娃菜鲜鱼汤牛筋腊肉汤羊肉大补汤牛筋花生汤辣子八宝腰丁螃蟹鱼肚冬瓜汤虫草双花焖鹿筋栗子焖羊肉白萝卜海鲜汤蜜汁烤羊腰番茄蒸鹿肉海带丝炒肉双椒爆腰花孜然羊肉葱爆羊肉桂花羊肉田七杜仲猪腰汤海参鹅蛋菌汤柠檬红鲳鱼汤银耳银杏乌鸡汤粉蒸莲藕玉米核桃煲排骨香油腰花白灼猪腰杞菊排骨汤贴心鲫鱼汤清蒸茶鲫鱼香菇鱼翅羹土豆泥酸奶猪肚汤珍珠羊肉丸子党参银耳牛蛙汤苹果雪梨生鱼汤清炸腰片杞子淮山水鱼汤黄精瘦肉汤百合大枣甲鱼汤鹿肉什蔬汤猪腰菜花汤白蘑田园汤荷兰豆煮豆腐干淮山芡实海马鹿肉汤凉瓜排骨老人头汤鸡腿菇煲鹿肉榆耳煲鹿鞭生地黄芩南北杏猪腱汤明虾白菜蘑菇汤海参汤参须天麻乳鸽汤北芪党参煲鸡肾黑豆小麦猪腰汤蜜枣菜干乌鸡汤无花果羊杂山药汤淮山炖乳鸽烧汁鸽蛋牛肉汤参果炖瘦肉汤双花焖鸡肉香茶鸽蛋牛肉汤白菜香菇蹄花汤补肾

<<养生保健菜>>

蛤蚧汤一品竹荪蛋富贵海鲜汤滋补鞭汤老干妈一品香小龙虾汤人参鹿茸杞鞭汤芥菜凤尾菇煲猪腰海马乳鸽金针汤干贝油菜汤海胆蛋黄汤童子甲鱼汤鲜虾丝瓜鱼汤鲜带子蔬菜汤荸荠豆腐紫菜汤四宝豆腐虾仁韭菜豆腐汤白菜地瓜豆皮汤Part5 降糖、降脂、降压瘦肉花菜汤奶汁姬松茸卷番茄姬菇螺丝面花生大蒜排骨汤红扒鸡泡橙汁冬瓜双耳炒菠菜根冰糖冬瓜爽芽笋冬瓜汤芥蓝腰果炒香菇芦笋泡菜冬瓜海带鸭骨汤苦瓜小鱼汤莲藕竹荪冬菇汤瓜条拌藕片干豆豉炒蕨菜香炒三宝虾干大蒜炒双瓜胡萝卜炒肉丝清润响螺汤猪肝炒芹菜猪肘油豆腐蘑菇汤黄瓜炒冬笋油焖春笋风味蒸肉黑木耳瘦肉红枣汤茭白肉片苦瓜炒肉片干白菜豆腐酱汤双豆海带猪腿肉汤鱼乡家常炖皮蛋冻豆腐汤姜米炒青菜酱汁春笋雪梨素鱼片焖茭白鱼香茭白苦瓜番茄汤银鱼茼蒿汤青椒炒茄丝炒苦瓜丝腐乳汁茭白百合芦荟萝卜降压补血汤茄香咖喱鸡菇蒜炒茄子芹菜荸荠降压汤丝瓜拌芹菜双花拌萝卜茭白辣椒炒毛豆焖蒜苗罗汉果翅根鸡蛋汤乌豆圆肉大枣汤莲参圆肉猪心汤桂花豆腐碧绿银杏酱爆青椒家常豆腐虾仁豆腐铁板豆腐木耳炒豆腐雪菜炒干张拔丝豆腐黄花菜萝卜薏米汤榄菜四季豆香菇豆腐毛豆炒豆干瘦肉炒芹芽茄汁炖蘑菇翡翠豆腐果味豆腐浮油豆腐青瓜肉碎烩猴菇豌豆苦瓜闷鸡翅豆腐皮松鲫鱼煮豆腐百合三鲜粥菜脯苦瓜蛋芙蓉豆腐豆角菜花汤鸡蛋炒豆腐雪菜炒豆腐开洋绿豆芽黄豆芽炒粉条地瓜荷兰豆汤银耳杏仁苹果汤马铃薯三丝清汤四色豆腐开洋豆腐五香豆干丝白切葡汁鸡鸡蓉凤尾玉米羹鸡肉蚕豆酥油菜香菇汤海参焖笋鸡番茄草菇汤百合土鸡汤山药莲子煲乌鸡麒麟鸭子

<<养生保健菜>>

编辑推荐

《养生保健菜》不仅适合广大家庭学习制作，而且适合酒店、餐馆厨师阅读使用，还可供餐饮服务学校师生参考使用。

<<养生保健菜>>

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>