

<<养颜糖水>>

图书基本信息

书名：<<养颜糖水>>

13位ISBN编号：9787538443790

10位ISBN编号：7538443797

出版时间：2009-9

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：黄远燕 主编

页数：100

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>

## <<养颜糖水>>

### 内容概要

曾经到广东做客或是经常看港剧的朋友都会对广东人、香港人煲汤习惯记忆深刻，文火熬上半天工夫，一家人围坐在一起，每人只尝一小碗，那份惬意与享受令内地人羡慕不已。

其实，除了煲汤习惯，广东和香港人还有喝糖水的习惯，二者并称为久负盛名的“汤水文化”。

糖水，是粤港美食的代表之一。

在广东和香港，大街小巷遍布各类糖水店或甜品店。

博大精深的糖水文化在南粤大地孕育了数百年，绿豆沙、木瓜炖雪蛤、鲜果西米露、杨枝甘露、珍珠奶茶等脍炙人口。

糖水味道好、制作简单的特点使它受到许多人的喜爱。

糖水的基本制作方法虽然简单，但一些做法和材料的搭配却十分讲究。

甚至糖水的食用功效、适合人群也有一定学问。

今天，糖水已同咖啡、音乐一样，意味着时尚、浪漫与美丽；东南西北，春夏秋冬，无不体现着旺盛的生命力。

本丛书分为《滋补糖水》、《清热糖水》、《清润糖水》、《养颜糖水》4册，共介绍了具有清热、清润、养颜、滋补等功效的特色糖水360款，并对每款糖水的营养功效、制作过程、适合人群、制作要点等进行了详细的解说。

只要你根据书中的解说，就能十分轻松地掌握甜蜜糖水的精致做法，滋润全家。

## <<养颜糖水>>

### 作者简介

黄远燕，地道广东女子，中国烹饪协会高级会员，广东厨委会会员。

多年来一直潜心研究饮食保健。

日前在一所著名：烹饪学校当粤菜讲师，并不定时在多家美食、健康、生活类杂志发表料理专题，还曾参与编写《粤吃越有味》、《四季老火靚汤》、《四季营养餐》、《二十四节气养生》

<<养颜糖水>>

书籍目录

养颜糖水食材大揭秘银耳枸杞糖水木瓜百合糖水火龙果西米露哈密瓜煮汤丸薏米红枣糖水火龙奶香黑米露雪梨炖雪蛤黑米芒果奶露胡萝卜马蹄爽橙子芝麻糊火红杂果露南瓜玉米大枣糖水木瓜枸杞糖水松子杏仁西米露红提西米露南瓜雪梨糖水奇异果西米露青苹果芦荟糖水青苹果薏米糖水圣果香蕉马蹄糖水草莓西米露雪梨西米露香橙银耳糖水香柠菠萝糖水银耳煮汤丸燕麦奶香蛋花糖水燕麦小米粥椰子鹌鹑蛋糖水银耳红枣糖水银耳雪梨糖水椰子炖雪蛤菠萝西米露清香菠萝冰菠萝红豆冰黄耳大枣糖水芒果西米露鲜奶莲子冰茉莉龟苓膏冰木瓜炖汤丸木瓜西米露双耳红枣糖水苹果茉莉花糖水提子雪莲糖水滑爽西米露香橙煮汤丸雪梨苹果糖水养颜荞麦粥竹荪莲子糖水无花果炖银耳木瓜炖银耳菠萝鸡蛋糖水港式什果糖水清爽红豆冰橙子草莓糖水水果粒芝麻糊.....

<<养颜糖水>>

章节摘录

插图：

## <<养颜糖水>>

### 编辑推荐

《养颜糖水》：90道滋补糖水私房制作，甜甜蜜蜜享美味美丽一生。  
要想养颜美容，首先应增强脏腑的生理功能，这样才能使容颜不衰，心与容颜，心气旺盛，心血充盈，则面部红润光泽。

<<养颜糖水>>

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>