

<<清润糖水>>

图书基本信息

书名：<<清润糖水>>

13位ISBN编号：9787538443806

10位ISBN编号：7538443800

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>

<<清润糖水>>

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。

<<清润糖水>>

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。

目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》等

<<清润糖水>>

书籍目录

清润糖水食材大揭秘 川贝雪梨糖水 无花果冰糖水 杏仁苹果糖水 木瓜蜂蜜糖水 桂圆杏仁露
番薯干南瓜糖水 无花果南北杏炖苹果 海底椰鲜百合糖水 红豆西米露 冰糖银耳莲子羹 水梨川
贝无花果糖水 番薯老姜糖水 西瓜莲子羹 马蹄沙汤丸 龙井汤丸糖水 西米鲜枇杷糖水 鲜百合
甜玉米粒糖水 香芋西米露 红莲影双白 麦冬双枣糖水 红枣红豆花生糖水 芒果西米露 魔芋雪
梨糖水 苹果雪梨糖水 青苹果炖银耳糖水 清润红绿糖水 三米粥 桑杞银菊糖水 山楂乌梅糖水
枇杷杏仁糖水 蜜枣雪梨糖水 山楂莲子糖水 柿饼鹤鹑蛋糖水 水晶梨炖蜜糖 小米红枣粥.....

<<清润糖水>>

章节摘录

插图：

<<清润糖水>>

编辑推荐

《清润糖水》：90道滋补糖水私房制作，甜甜蜜蜜享美味美丽一生。
防秋燥，就是要保护人体津液，最简便的一招多喝水就是很好的养生之道。
清润的糖水可以滋润肌肤和内脏，减轻燥邪对肌体的伤害。

<<清润糖水>>

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>