

<<水产鲜肴好食疗>>

图书基本信息

书名：<<水产鲜肴好食疗>>

13位ISBN编号：9787543314085

10位ISBN编号：7543314088

出版时间：2002-2

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：杨书源 主编

页数：217

字数：156000

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>

## <<水产鲜肴好食疗>>

### 内容概要

水产品不仅是美味佳肴，它和药物一样，也有寒、热、温、凉的属性。

大多数鱼类性平，较温和，均有补血、利水、除湿、开胃、进食之功效。

海参、虾、性温，味甘，具有补肾壮阳之作用；龟鳖，性平，具有补益肝肾之功效；蚌蛤之类多属性偏寒凉，滋养肝肾，具有生津止渴之功效。

许多中西药品的原料就取自水产品，尤其在对脑血管、心脏、癌、缺钙、缺碘等疾病的防治上均有显著的疗效。

## <<水产鲜肴好食疗>>

### 书籍目录

水产品的食用常识 水产美食种种 吃水产品要特别讲究卫生 常吃海产类食品需防水银中毒 哪些人不能吃鱼 食品与鱼的禁忌 购鱼时如何鉴别其质量 鱼的初步加工 巧除鱼腥的妙法 鱼及鱼身上的哪些部位不能吃 鱼的保活保鲜及冻鱼化解法 鱼、虾类的分档特点和烹调应用图表 水产品简介及其食疗方例 草鱼 青鱼 鳊鱼 鳙鱼 鲢鱼 黑鱼 鲫鱼 泥鳅 鲤鱼 鳝鱼 鲟鱼 黄花鱼 墨鱼 带鱼 海鳗 章鱼 鲳鱼 大麻哈鱼 银鱼 鲥鱼 鲨鱼 鳕鱼 (鱼兔) 鱼 龙虾 对虾 青虾 蟹 甲鱼 蛤蜊 鲍鱼 牡蛎 蛭子 蚶子 田螺 海蜇 海参 海带 紫菜 石花菜 海蒿子

<<水产鲜肴好食疗>>

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>