

<<天天饮食十年典藏>>

图书基本信息

书名：<<天天饮食十年典藏>>

13位ISBN编号：9787543662117

10位ISBN编号：7543662116

出版时间：2012-3

出版时间：青岛

作者：天天饮食栏目组丛书编委会

页数：188

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>

<<天天饮食十年典藏>>

内容概要

本书是由《天天饮食》栏目组丛书编委会主编的《家常保健菜》，内容包括：21道益气补血菜、13道强身健体菜、9道健脑益智菜、15道健脾养胃菜、16道养心润肺菜、21道养肝益肾菜、12道润肠排毒菜、14道减肥降脂菜、16道降糖降压菜。

《家常保健菜》内容丰富而全面，除提供菜品的原料、调料和详细做法外，还附上清晰的步骤图，并为您细细分析每道菜的特点、营养功效、操作要点，提供更多提升厨艺的方法和相关知识的链接。部分菜品提供一至数个扩展的菜品，或从原料扩展，或从烹饪方法扩展，帮助您举一反三，迅速提升厨艺。

<<天天饮食十年典藏>>

书籍目录

121道益气补血菜

科学饮食防气虚

科学饮食防贫血

红枣山药炖南瓜

菜花炒蛋

当归蛋

配餐：奶油芒果卷

补气猪手汤

葱炖猪蹄

黄豆无花果煲猪手

南瓜红枣排骨汤

猪血炒青蒜

养生牛尾煲

参鸡汤

金针菇炒鸡丝

土鸡红枣桂圆汤

淮杞煲乌鸡

松仁炒鸽肉

清汤香菇甲鱼

菠菜猪肝养生粥

龙眼肉粥

玉米刺梨粥

藕粥

参枣米饭

213道强身健体菜

增强免疫力应补充的营养素

凉拌鱼腥草

酸甜紫甘蓝

栗子烧白菜

菜花炒蘑菇

三丁玉米

兰花烧双菇

胡萝卜炒鸡蛋

炒素鳝鱼丝

豆腐酿香菇

香菇焖豆腐

苦瓜炒虾肉

红烧鲜海参

银耳芦笋

羊肉片炒洋葱

香菇烧鸡翅

39道健脑益智菜

可健脑益智的食物

金针菇拌蜇皮

柿子椒炒玉米

<<天天饮食十年典藏>>

桃仁丝瓜
香菇核桃仁
健脑核桃粥
核桃花生豆浆
牛奶炖花生
栗子莲藕汤
胡萝卜炒肉丝
核桃仁烧羊肉
牛肉丸南瓜汤
核桃鸡丁
牡蛎雪菜双豆汤
青豆鱼头汤
鲜奶鲫鱼汤
桂圆芝麻小米粥
4 15道健脾养胃菜
饮食调理与养胃
果汁白菜心
香芋肉末
香煎山药饼
百合煮香芋
豆沙香芋丸
娃娃菜烩肚片
莲子煲猪肚片
黄酒醉鸡
清蒸黄花鱼
鲜鳝焖脆藕
鲫鱼豆腐汤
清炖鲫鱼
萝卜芋头蒸鲫鱼
百合红薯粥
地瓜蒸饭
山药小米粥
荔枝莲药粥
小米鸡蛋粥
姜葱糯米粥
养生鸡肉粥
5 16道养心润肺菜
优化饮食, 保养心气
润肺食物要对症选食
凉拌猪心
银耳黄瓜
清炒马蹄
凉拌藕花
松仁玉米
荷塘小炒
百合参耳汤
百合炒鸡蛋

<<天天饮食十年典藏>>

荠菜百合
鲜柚子百合
白果鸡丁
藕粉水果羹
鲜果炖猪肺
雪梨燕窝汤
雪梨百合汁
百合荸荠梨羹
百合枇杷汤
莲子银耳炖雪梨
莲子桂圆汤
龙眼牛肉汤
冰糖燕窝盅
清蒸莲子鳗鲡鱼
相思莲子糊
杏仁糯米粥
百台菜香饼
621道养肝益肾菜
吨琦食物巧护肝
木耳西瓜皮
百合拌山药
凉粉拌腰花
苦瓜炒猪肝
猪肝炒胡萝卜
平菇猪肉汤
芦笋瘦肉汤
木耳腰片汤
杜仲冬菇煲猪腰
生姜炖羊肉
羊杞豆腐汤
凉拌小公鸡
腐竹花生鸡肝汤
枸杞芝麻虾
米酒海虾
青虾炒韭菜
青豆彩椒虾仁
瘦肉鲍鱼汤
番茄牡蛎汤
天麻鱼
上汤双色墨鱼丸
营养五彩面
枸杞饺
山楂荸荠糕
紫菜卷
712道润肠排毒菜
保持肠道清洁的6个方法
松仁芹菜

<<天天饮食十年典藏>>

咖喱山药
金瓜木耳白菜卷
酒醉双素
韭菜炒绿豆芽
芋头荸荠汤
蜜汁炒红薯
蘑菇烧丝瓜
醉酒豆芽
蛋皮鸡丝拌豆芽
麻酱豆沙马蹄饼
黑木耳芹菜粥
核桃芝麻粥
814道减肥降脂菜
餐桌上离不开的降脂食物
魔芋拌芹菜
香椿芽拌豆腐
蓑衣黄瓜
姜汁黄瓜
山楂糕拌白菜
蒜蓉苦瓜
葱炒卷心菜
蟹肉烧冬瓜
香干瓜条
玉翠双丝卷
木耳金针焖兔肉
苹果炒肉片
白萝卜炒肉丝
酿黄瓜
清炖萝卜牛肉
鸡蓉凤尾玉米羹
黄豆文蛤汤
五仁长寿粥
荞麦肉丝卤面
白萝卜海带汤
茶香瘦肉瓜片汤
916道降糖降压菜
高血糖患者的饮食原则
良好的饮食习惯有利于降压
春蚕银杏
百合炒鸡片
洋葱拌花生
花生拌芹菜
黄瓜玉米沙拉
双耳拌海蜇
水晶南瓜
香菇油菜
糖醋海带

<<天天饮食十年典藏>>

泡椒魔芋丝
豆豉炒苦瓜
红果青瓜肉丁
苦瓜酿肉
黑豆松仁肉丁
鸡粒玉米
虾仁炒芹菜
锅煽牡蛎
平菇牛冈豆腐汤
淮山百台烧鳗鱼
冬瓜鲤鱼汤
海带冬瓜苡仁汤
荞面菜卷
枸杞粥
三豆粥

<<天天饮食十年典藏>>

章节摘录

插图：菜花炒蘑菇原料：菜花、鲜平菇、鲜香菇调料：葱、蒜、盐、味精、植物油做法：1.菜花放入淡盐水中浸泡10~15分钟，择洗干净，掰成小朵。

鲜平菇、鲜香菇择洗干净。

葱切末。

蒜切末。

7.锅置火上，倒入清水烧开，依次放入菜花、平菇和香菇焯烫，捞出迅速过凉，沥干，将平菇和香菇撕成小块。

3.炒锅置火上烧热，倒入植物油，炒香葱末和蒜末，放入菜花、平菇和香菇翻炒均匀，加盐和味精调味即可。

三丁玉米原料：玉米粒、青豆、胡萝卜、香菇调理：葱、蒜、盐、味精、水淀粉、植物油做法：1.嫩玉米粒、青豆粒洗净。

胡萝卜择洗干净，切丁。

香菇去柄，洗净。

葱洗净，切末。

蒜去皮，洗净，剁成蒜末。

2.锅置火上，倒入清水烧开，放入香菇焯烫，捞出过凉，沥干水分，切丁。

3.炒锅加油烧热，炒香葱末和蒜末，放入玉米粒、青豆粒和胡萝卜丁炒匀。

加适量清水，待原料烧熟后下入香菇丁，加盐和味精调味，勾薄芡即可。

<<天天饮食十年典藏>>

媒体关注与评论

十年之前，一群电视人怀着对生活的热爱，开始了对饮食服务类节目的探索。

于是，在央视的屏幕上，多了一个叫《天天饮食》的节目。

十年之间，《天天饮食》就像一个蹒跚学步的孩子，经过不断地尝试和努力终于找到了一条自己的道路——做家常菜，聊家常事，寻厨艺乐趣，品生活真味。

——中央电视台社教节目中心副主任，《天天饮食》栏目总监制

<<天天饮食十年典藏>>

编辑推荐

《天天饮食十年典藏：家常保健菜(普及版)》：CCTV1金牌栏目家常食材里的养生经，祝您轻松自我保健经典菜品汇聚，名厨现场献计！

《天天饮食》十年名主持：董浩、那威、刘仪伟、侯军、汪洋.....

<<天天饮食十年典藏>>

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>