

<<今日靓汤>>

图书基本信息

书名：<<今日靓汤>>

13位ISBN编号：9787546203706

10位ISBN编号：7546203708

出版时间：2011-1

出版时间：广州

作者：余自强

页数：92

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>

<<今日靓汤>>

内容概要

《今日靓汤（全新第5辑）：春》是《广州日报》的品牌栏目之一，自2005年5月重8日面世后，深受广大海内外读者的欢迎，并从2006年冬开始结集出版，已连续出版五辑丛书，共计20册，累计销量达60万册，为广大读者提供了1800款时令靓汤。

《今日靓汤》根据时令节气，结合传统中医和现代医学、营养学理论知识，全面推介广东传统的汤水品种，并不断根据天气变化进行创新，不仅囊括了广东汤饮，同时兼具佐餐、养生及药膳的三特色，充分体现祖国医学“药食同源”的鲜活个性，而且将《黄帝内经》中“圣人不治已病治未病”的深厚底蕴，精心、具体地贯穿其中，深入浅出，切于实用，为不可多得的大众科学养生读物。

<<今日靓汤>>

书籍目录

霸王花南北杏煲猪肚禾虫眉豆莲藕汤冬菇滚高山娃娃菜玉竹炖猪心石斛草决明猪瘦肉炖海螺虫草花支竹浸鱼腐鲜薄荷鲫鱼汤盐焗萝卜岗橙栗子核桃煲鸡脚芎归炖乳鸽红花沙参煲猪心肺菊香鱼脯羹蜜枣白菜汤白萝卜芹菜煲羊肉西洋菜蜜枣炖生鱼鸡煲蟹汤补骨脂炖鸽白果炖白鸭东莞荫菜煲牛服首乌干笋煲猪瘦肉鸡蛋清燕窝羹木瓜滚象拔蚌杏汁浸桂花鱼丹参川贝煲乌鸡肉苡蓉核桃煲海马锁阳菟丝子炖老鸽香茅盐水浸肉蟹丝瓜杂鱼汤木瓜干贝老鸭汤栗子淮杞羊肉汤鲜薄荷叶鸭蛋汤鲜石斛炖海马牛膝红枣煲猪瘦肉咸竹蜂参须炖乌鸡青榄煲猪粉肠牛蒡香菇煲老鸡猪瘦肉煲山斑鱼汤蛤蚧炖童鸡当归黄芪煲猪脚鲜奶炖水鱼迟菜心茎煲猪骨法夏南北杏煲鹧鸪芡实马蹄煲羊肉青红萝卜腊鸭肾煲猪腩茺蔚子黑豆汤莲藕红豆墨鱼干煲猪服姬松茸茶树菇猪骨煲鸡脚女贞子炖鲫鱼汤玉米蟹柳羹沙参玉竹煲山斑鱼花胶生姜煲牛尾山楂炒麦芽煲泥鳅生地黄桂圆肉炖鸡汤白胡椒胡萝卜牛腩汤白萝卜陈皮煲腊鸭鱼头田鸡大闸蟹煲白萝卜田鸡珧柱菜胆炖猪肺天麻北芪鹿肉炖花胶迟菜心茎炖鲫鱼汤白糖参炖猪瘦肉淮杞煲驴肉骨碎补炖牛腰鸡汤滚鲜蚝核桃淮山煲猪肚玉米胡萝卜椰子煲鲫鱼冬菇糯米酒炖鹿肉牛奶浸杂菌党参煲青鱼汤鹰嘴豆煲乳鸽决明子炖茄子冬笋炖海参玉竹陈皮煲羊肉灵芝雪莲煲生鱼当归炖驴皮黄芪当归炖老鸡大芥菜紫淮山煲咸猪骨糯米红糖炖阿胶粥水白萝卜丝浸黄脚鲸鱼花胶珧柱煲猪骨双耳炖汤雪耳煲乳鸽淮山煲泥鳅汤春砂仁鸡内金煲猪肚巴戟煲羊肉黄芪当归红枣蛇肉汤海参珧柱煲鸡脚双花赤小豆鲫鱼汤熟地白芷乌鸡汤

<<今日靓汤>>

章节摘录

版权页：插图：

<<今日靓汤>>

编辑推荐

《今日靓汤(第5辑):冬》：《今日靓汤》荣获全国优秀畅销书奖。
详解功能疗效，附科片，名医配制。

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>