

<<易做滋补汤>>

图书基本信息

书名：<<易做滋补汤>>

13位ISBN编号：9787501955565

10位ISBN编号：7501955565

出版时间：2007-1

出版时间：轻工业出版社

作者：焦明耀

页数：83

字数：74000

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>

<<易做滋补汤>>

内容概要

《易做滋补汤》适应现代人对生活品质的新要求，从全新角度出发，按照不同的季节，分门别类地介绍了近百种具有滋补养生功效的美味汤。

根据食材及功能的不同，对各种汤所需的材料、具体烹调方法和步骤，进行逐一的介绍，并且在讲解各种汤烹调过程的同时，体贴地加入了与其相关的各种贴心小提示和营养师建议，还特别介绍了不同汤所具有的营养价值和保健功能。

令你在享受别致美味的同时，也享受了最健康的生活。

<<易做滋补汤>>

作者简介

焦明耀，北京天下一家餐饮管理有限公司总经理、高级烹饪技师、世界美食药膳大师、世界中华美食药膳研究会常务理事、国际餐饮协会副会长、法国国际厨皇美食学会厨皇、中国菜创新研究会高级研究员、首都营养美食学会烹饪养生专业委员会主任、北京工商大学兼职教授、东方美食学

<<易做滋补汤>>

书籍目录

春季 季节特点及滋补原则 鸡汤烩野菌 砂锅炖牛腱 苦瓜牛肉汤 红枣莲子鸡 香菇
 炖翅尖 首乌凤爪汤 鞭笋水鸭汤 银杏炖子鸭 芋头炖大鹅 延年鸽蛋汤 松蘑鲢鱼
 头 莼菜鲫鱼汤 桂圆菠萝汤 菊花杏红羹 莲枣养血汤夏季 季节特点及滋补原则 紫
 苏珍菌汤 淮山猪心汤 娃娃菜炖猪肚 双仁猪手汤 枸杞牛肝汤 天麻陈皮羊脑 当
 归兔肉汤 桂圆枸杞童子鸡 绿豆糯米烩鸡片 桂花煲鸡蛋 酸菜炖鸭 芦笋鸭掌汤
 金针菇虾仁羹 山药花蟹汤 菠萝雪耳汤秋季 季节特点及滋补原则 芸豆腰花汤 甘草煲
 肺片 黄豆蹄筋汤 杞子牛肉羹 萝卜牛肺汤 红枣牛尾汤 南瓜兔肉汤 银耳子鸡汤
 枸杞鸡肝汤 麦冬煲麻鸭 海带鸭肉汤 羊肚菌炖乳鸽 黄豆海带汤 蜇头马蹄羹
 杏仁雪梨汤冬季 季节特点及滋补原则 冬瓜猪排汤 玉米淮山脊骨汤 杞红骨髓汤 杞
 子鞭花汤 生姜炖羊肉 红枣羊腩汤 茯苓羊肉汤 栗子炖羊蹄 二子补肾鸡 人参乌
 鸡汤 洋参炖乳鸽 丁香鱼片杞子汤 草菇炖甲鱼 莼菜甲鱼汤 马蹄气锅龟

<<易做滋补汤>>

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>