

<<道家养生点心精粹>>

图书基本信息

书名：<<道家养生点心精粹>>

13位ISBN编号：9787537727044

10位ISBN编号：753772704X

出版时间：2006-6

出版时间：山西科学技术出版社

作者：彭铭泉

页数：40

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>

## <<道家养生点心精粹>>

### 内容概要

中国道家养生点心，是遵照道家养生理论，应用现代烹饪技术和产学方法制作而成的，具有一定色、香、味、形和医疗功效的美味食品，是中华民族之魂宝，是中国食膳文化的重要组成部分。

道家养生点心，是我国历代道家、真人、道士、道姑所创制点心的精粹。

养生点心，是选用谷物、蔬菜、水果、山珍、菌类、豆类等食物，加入调料、糖、盐、素油，经过蒸、煎、炸、煮等方法，制作出来的一些糕、饼、包子、饺子、羹、泥、汤圆等点心，四季可食。

既可作祭品，又是美味食品；既可养生长寿，也可充饥饱腹。

本书所选用的一些养生点心，既有古方，又有现代道家新创的食品。

每道点心的制作，有配方、功效、制作、食法、宜忌，适合道观、家庭制作。

读者一看就懂，一看就会制作。

本书图文并茂，内容十分丰富，希望成为您养生保健的朋友。

## <<道家养生点心精粹>>

### 作者简介

彭铭泉，男，1933年出生于重庆市。

本科毕业，中医药膳教授，《中国药膳学》创始人之一。

从1980年开始从事中国药膳科研工作。

在国内外有关报刊上发表药膳论文300余篇，并出版100余部药膳专著，其代表作有《中华饮食文库》丛书中《中国药膳大典，320万字》，为国家85重点图书(1999年)；《中国药膳学》获四川省重大科技成果奖；《中国药膳大全》(1987)，获四川省新闻出版局、四川省科学技术协会等授予的四川省优秀科普作品一等奖。

作者共8本书被成都市博物馆收藏；《大众药膳》(1984)，荣获1984年、1985年西北、西南地区优秀科技图书一等奖。

此外，由日本株式会社永云社出版的《中国药膳菜谱》(日文，1986年)、中国台湾元气斋出版社出版的《越吃越聪明——简易美味药膳》、中国台湾文光图书有限公司出版的《中国药膳学》、中国香港星辉图书有限公司出版的《中老年保健药膳》(1992年)等，均成为畅销书，深受国内外读者欢迎。

彭铭泉教授致力于发掘祖国食疗这一

<<道家养生点心精粹>>

书籍目录

道姑麻仁栗子糕全真菟丝饼重阳扁豆大枣包道观首乌馒头道家茯苓糕仙人红杞珍珠丸子道家莲子银耳羹道家莲子茯苓粒糕道家龙眼银耳羹道家玫瑰杏仁饼道家玫瑰枣糕道家梅枣杏仁饼道家沙参银耳羹道家沙参蒸梨道家杏仁蒸梨道家洋参银耳羹道家枣柿饼道家枸杞饼道人百合蒸梨道人扁豆茯苓泥道人川明参泥道家槐花煎饼道人淮药泥道人玫瑰花煎饼道人苹果煎饼道人沙参泥道人土豆泥道人芝麻豆泥华山莲肉糯米糕老君献宝青城川贝蒸雪梨青羊洋参包青羊洋参饺青羊茯苓包天师山药饺乌山扁豆山药糕仙家玫瑰荸荠饼真人淮药金糕真人龙眼淮药糕真人消食饼

<<道家养生点心精粹>>

章节摘录

插图

## <<道家养生点心精粹>>

### 编辑推荐

中国道家养生点心，是遵照道家养生理论，应用现代烹饪技术和科学方法制作而成的，具有一定色、香、味、形和医疗功效的美味食品，是中华民族之魂宝，是中国食膳文化的重要组成部分。

道家养生点心，是我国历代道家、真人、道士、道姑所创制点心的精粹。

养生点心，是选用谷物、蔬菜、水果、山珍、菌类、豆类等食物，加入调料、糖、盐、素油，经过蒸、煎、炸、煮等方法，制作出来的一些糕、饼、包子、饺子、羹、泥、汤圆等点心，四季可食。

既可作祭品，又是美味食品；既可养生长寿，又可充饥饱腹。

<<道家养生点心精粹>>

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>