

<<芳香花卉>>

图书基本信息

书名：<<芳香花卉>>

13位ISBN编号：9787800205323

10位ISBN编号：7800205320

出版时间：1995-04

出版时间：人民军医出版社

作者：王增

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>

## <<芳香花卉>>

### 内容概要

#### 内容提要

花卉作为食物，来源广泛，使用方便，古今历来深受人们喜爱。

#### 花卉

食物营养丰富，芳香味美，还具有养生治病之功效。

本书收集介绍了二

十四种常用花卉的各种吃法，有的作主菜，有的作配菜，有的做点心，还有的做佐料或制酒，名目各异，是一本内容新颖的大众食谱，为现代家庭调剂饮食、保健养生、延年益寿之必读参考书。

## <<芳香花卉>>

### 书籍目录

目录

前言

一、食花溯源

二、神奇诱人的营养

佳品 花粉

三、花卉食谱

(一) 荷花

1.荷花炒牛肉片

2.荷花熘鱼片

3.荷花蒸鸭子

4.荷花枣泥卷

(二) 牡丹花

1.牡丹花银耳汤

2.牡丹花熘鱼片

3.牡丹牛肉丝汤

4.牡丹花爆鸭肉条

5.牡丹花鸡蛋汤

6.牡丹花包鸡肉片

(三) 杏花

1.杏花虾蟹豌豆汤

2.杏花马蹄肉

3.杏花豆腐

(四) 槐花

1.槐花酥炸大虾

2.槐花酒

3.槐花芝麻肉饼

4.槐花饮

5.槐花包子

6.菊槐茶

7.槐花猪肚汤

(五) 黄花菜

1.黄花木须肉

2.黄花菜黄豆煨猪

脚爪

3.开元寿面

4.黄花炒鸡蛋

5.黄花炒肉丝

6.黄花菜木鱼肉

7.黄花粉丝

8.熘炒黄花猪腰

9.黄花菜炒牛肉丝

10.黄花菜炖鸡

11.黄花菜炒鸽

肉丝

12.车前叶黄花粥

<<芳香花卉>>

13.鸡丝黄花汤

14.黄花菜红糖茶

(六)月季花

1.月季肉丝蚕豆

2.月季冰糖水

3.月季花烧大虾

4.月季花烧鱼肚

5.月季花酒

(七)菊花

1.菊花枸杞猪肝粥

2.菊花酒

3.凉拌野菊

4.黄豆菊花粥

5.菊花火锅

6.野菊炒肉片

7.菊苗粥

8.菊苗鸡蛋汤

9.苦瓜菊花粥

10.菊花炒虾片

11.杏菊饮

12.菊花蟹黄鱼翅

13.枸杞菊花酒

(八)蒲公英

1.蒲公英苡仁粥

2.蒲公英赤豆鲤鱼

3.蒲公英玉米粥

4.凉拌蒲公英

5.蒲公英炒肉丝

6.蒲公英黑豆粥

7.蒲公英莼菜

鸡丝汤

8.蒲公英黄花菜粥

9.蒲公英黄瓜粥

10.蒲公英绿豆汤

11.蒲公英蕨菜粥

12.蒲公英芦根粥

13.蒲公英粥

14.蒲公英茶

15.蒲公英酒

16.蒲公英金银

花酒

(九)玫瑰花

1.玫瑰花酒

2.玫瑰花烤羊心

3.玫瑰荸荠饼

4.玫瑰香蕉

5.玫瑰鳊肉条

## &lt;&lt;芳香花卉&gt;&gt;

## 6.人参玫瑰汤圆

## 7.玫瑰锅巴鸡肉片

## (十)野蔷薇花

## 1.凉拌野蔷薇花

## 2.野蔷薇花炖猪肉

## 3.野蔷薇花炒鸡蛋

## 4.野蔷薇花火腿

## 豆腐

## (十一)桂花

## 1.桂花鸡蛋糕

## 2.桂花酒

## 3.桂花鸭猪茄子饼

## 4.桂花赤豆糖粥

## 5.桂花山药汤

## 6.桂花兔肉

## 7.桂花栗子汤

## 8.桂花脆皮鳊鱼

## (十二)玉兰花

## 1.玉兰银耳汤

## 2.玉兰花鸡虾塔

## 3.玉兰花熘肉片

## 4.玉兰花黑鱼汤

## 5.玉兰花爆猪肉丝

## (十三)刺槐花

## 1.刺槐花芝麻饼

## 2.笼蒸刺槐花

## 3.油煎槐花饼

## 4.刺槐花鸡蛋汤

## 5.槐花酥虾

## (十四)腊梅花

## 1.腊梅虾米豆腐汤

## 2.腊梅鱼香猪肉片

## 3.腊梅鸡虾糕

## 4.腊梅蛋花汤

## (十五)百合花

## 1.百合花蜜枣汤

## 2.百合花羹

## 3.百合粥

## 4.百合花杏圆鸽蛋

## 5.百合花雪梨羹

## 6.百合楂糕汤

## (十六)榆钱花

## 1.榆钱塌豆腐

## 2.榆钱花炒牛肉丝

## 3.榆花炒鸡蛋

## 4.双花酿榆虾肉

## 5.榆钱鸭蛋汤

<<芳香花卉>>

(十七) 雨久花

1. 雨久花烧猪胰
2. 炒雨久花

(十八) 茉莉花

1. 茉莉冰糖粥
2. 茉莉花鸡肉片
3. 茉莉花茶
4. 茉莉花烩海参
5. 茉莉银耳汤
6. 茉莉花余仔鸽片
7. 茉莉豆腐汤

(十九) 仙人掌

1. 砂仁玉芙蓉
2. 糖桂蜜汁仙人掌
3. 仙人掌炒牛肉丝
4. 仙人掌茶

(二十) 梅花

1. 梅花粥
2. 梅花鱿鱼羹
3. 梅花鲫鱼汤
4. 酸梅冰糖汤

(二十一) 兰花

1. 兰花火锅
2. 兰花焖五花肉
3. 兰花肚丝
4. 兰花清炖仔鸽
5. 兰花鸡蛋汤
6. 兰花鸭肝羹
7. 兰花荷叶鸭梨

鲜汤

(二十二) 木棉花

1. 木棉花绿豆芽饮

2. 木棉花奶汤

鲫鱼

(二十三) 木槿花

1. 木槿花砂仁豆腐汤

2. 木槿花速溶晶

3. 木槿花鲫鱼

4. 酥炸木槿花

5. 木槿姜茶

(二十四) 金银花

1. 金银花粥

2. 双花饮

3. 银花莲子粥

4. 水鸭银花汤

<<芳香花卉>>

5.金银花酒

四、附录

(一) 常见病所用花卉

索引

(二) 各种花卉主治病

索引

(三) 有毒花卉一

览表

<<芳香花卉>>

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>