

<<药食两用的仙人掌>>

图书基本信息

书名：<<药食两用的仙人掌>>

13位ISBN编号：9787810105507

10位ISBN编号：7810105507

出版时间：2001-3

出版时间：上海浦江教育出版社有限公司（原上海中医药大学出版社）

作者：韩剑青,韩希贤,蒋蕾妮

页数：134

字数：91000

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>

<<药食两用的仙人掌>>

内容概要

仙人掌是新一代的“绿色保健食品”，其食用和药用价值颇高，值是开发引种。经过积极而艰苦的资料收集和准备，在上海中医节约能药大学出版社的帮助下，我们撰写了此书，其目的是为了把这种目前鲜为人知的绿色保健品广泛地介绍给大家，让它为人类健康服务。同时，由于仙人掌的种植培养简易，管理要求不高，成本低而产量可观，适宜大面积或家庭种植，也为人们科技致富开辟了一条新路。

本书介绍了仙人掌的生态特征、栽培、管理和收获的条件和方法，介绍了仙人掌的各种菜谱、药膳谱以及仙人掌在临床各科的具体应用。

通过现代药理研究和分析，确定了仙人掌开发利用的价值。

仙人掌含有丰富的维生素和微量元素，具有清热解毒、抗菌消炎，降血脂、血糖，提高免疫能

<<药食两用的仙人掌>>

书籍目录

一、概述二、神奇的仙人掌（生态特征篇）（一）叶（二）茎（三）棱与疣状突起（四）刺座、刺和毛（五）花、果实的种子（六）根三、墨西哥食用仙人掌（古老传说和开发篇）（一）墨西哥仙人掌的传说（二）仙人掌和胭脂仙人掌（三）仙人掌的开发利用价值四、食用仙人掌的栽培、管理和收获（一）温度（二）光线（三）水分与空气温度（四）空气（五）土壤（六）栽培、管理与收获五、仙人掌菜谱（60款）（一）翡翠豆腐（二）掌椒肉丝（三）三色掌丁（四）蒜泥火腿掌片（五）掌片糖醋排骨（六）腐皮仙人肉（七）凉拌仙人掌（八）掌腿肚片（九）仙人掌腰花（十）绿掌金银丝（十一）仙果扣肉（十二）仙果响铃（十三）仙果拼盘（十四）掌菇牛肉（十五）掌椒海参（十六）掌茭兔丁（十七）仙人掌栗子排骨（十八）仙人掌凤属虾（十九）掌丁鱼圆（二十）掌菇素烧鹅（二十一）春笋拌掌片（二十二）掌丝海蜇（二十三）仙人掌带鱼（二十四）常片爆猪肝（二十五）掌丁狮子头六、仙人掌药膳谱（100款）七、仙人掌的临床应用附：食用仙人掌的主要种类

<<药食两用的仙人掌>>

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>