

《中老年饮食调理膳食-健康吃出来》

图书基本信息

书名 : 《中老年饮食调理膳食-健康吃出来》

13位ISBN编号 : 9787806536872

10位ISBN编号 : 7806536876

出版时间 : 2006-1

出版社 : 广东旅游

作者 : 梁锦民

页数 : 189

版权说明 : 本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读 , 请支持正版图书。

更多资源请访问 : www.tushu000.com

《中老年饮食调理膳食-健康吃出来》

内容概要

《健康吃出来：心血管疾病调理（膳食）》是从主治、用料、制作、功效、小知识5个方面对菜式做了详尽介绍，旨在秉承中华医学的“药以祛之，食之随之”的理念，通过合理的膳食，从日常饮食中调理身体，祛病强身。《健康吃出来：心血管疾病调理（膳食）》内容丰富翔实，图文并茂，版式新颖，不失为家居饮食的好助手。一册在手，常保安康。

《中老年饮食调理膳食-健康吃出来》

书籍目录

前言
目录
羊肉萝卜汤 红糟羊肉 酥炸羊肉 补肾猪腰 夹黄瓜 炝腰片 鸡枞腰片 汤葱香熘子 鸡家常蒸全鸡 核桃肉 鸡脯条 莲子炒鸡 莲香脱骨鸡 春笋南乳鸡 香菇鸡块 葱香火腿鸡 丁香菇 红菱子 鸡蜜橘 鸡丁芽菜 炒鸡丝 青椒炒子 鸡金钱 鸡卷酥 黄炸子 鸡香菜 油淋鸡 香烩金丝 鸡块 余丸子 鸡丝拌洋菜 黄酒醉鸡 沪味酒糟鸡 香菇子 姜鸭滋阴神仙鸭 金黄酥炸鸭子 腐皮黄鱼 荷叶新凤鸡 香糯八宝鸡 板栗烧鸭块 淮山扒酥鸭 香炸核桃鸭 五香熘狗肉 五香狗肉 红烧鹿肉 麻仁鹿肉 益肾哈士蟆汤 家常炒韭菜 韭黄炒虾丝 韭菜炒羊肾 罗汉大虾 冬笋虾卷 虾子茄段 虾仁拌莼菜 清蒸黄鱼 葱油黄鱼 三色熘黄鱼 卤瓜余黄鱼 火腿烹松丝 红烧膳鱼 珍珠豆腐 干贝鱼丁 红烧干贝 八仙过海 牡蛎冬笋汤 红烧甲鱼 黄焖甲鱼 糖醋鲤鱼 五香爆乌鱼 酱香烤乌鱼 怪味炸鳗鱼 红烧鳗鱼 芙蓉珍珠燕窝 冰糖燕窝 白扒燕窝 凤爪 羊肉栗子汤 栗子烧白菜 桂花淮山泥牧丝 淮山琥珀桃仁 雪花核桃泥 核桃豆腐丸 凉拌双耳 鲜果银耳 莲子银耳汤 银耳溜鸡片 淮山丸子干 蒸湘莲 干贝火腿 枸杞饭 香糯八宝饭 糯米栗子粥 软香糯米丸 淮山元宵 淮山桃包 芙实莲蓉包 芙实栗子饼 香葱淡菜饼 虾仁鸡蛋烧 卖麻雀肉饼 红焖麻雀蒜香鸡肠饼 三子泥鳅汤 六味补肾糕 党参淮山栗子汤 枸杞桃仁纸包鸡 栗子炖乌鸡 白兰花猪肉汤 萝卜浸蜜香浓葵菜羹 车前绿豆高粱粥 厚朴三七粥 蕎米木通粥 莲子茱萸粥 羊肉苁蓉汤 党参黄芪冬瓜汤 车前草肉桂粥 车前草石韦饮 利尿黄瓜汤 蒲公英花粥 粳米土茯苓粥 虫草炖公鸡肉 桂炖鸡肝 枸杞牛鞭汤 杜仲炖猪腰 巴戟炖鸡肠韭 黄炒猪腰 枸杞炖全鸡 金针菜蒸肉饼 茄香炖猪腰 当归炖牛尾 海参炖羊肉 肉桂炖狗肉 糯米核桃粥 锁阳壮阳粥 核桃炒韭菜 葱白雀儿粥 枸杞羊肾粥 益精复元汤 附片蒸羊肉 冬虫夏草炖黄雀 茄蓉白羊肾羹 鹿茸青菜心 香熘鹿里脊 双肉灌海 参肝胰扒海 参枸杞烧二参紫河车 汤人 参鹿肉汤 壮阳鹿头汤 枸杞菟丝煮雀蛋 荸藜菟丝甲鱼汤 珍珠海 参粳米鹿茸粥 糯米鹿角胶粥 糯米海 参粥 香浓鸡露金樱根炖鸡 茄蓉鸡丝汤 鸡脚炖章鱼 红枣龙马汤 杜仲海 龙瘦肉汤 淡菜瘦肉汤 韭菜炒羊肝 虾仁炒韭菜 糯米韭菜粥 糯米菟丝子粥 茄蓉阳起石粥 益智炖花胶 蛋香煎蚝饼 海参鸽蛋汤 洋葱牛肉卷 豆瓣鲤鱼 鹤鹑烩玉米木耳 烩虾仁 豔豉 焖韭菜 羊肉虾羹 黄芪鱼膘 羊肉汤 凤尾海带汤 通草豆麦粥 莲子乌鸡汤 酒炒田螺 清蒸鳝鱼羹 枸杞肉丁 加味青鸭羹 草果羊杂羹 双仁牛膝粥 莲子茯苓粥 杜仲炖羊肾 北芪枸杞炖乳鸽 南枣煲鸡蛋 淮山桂圆炖水鱼

《中老年饮食调理膳食-健康吃出来》

章节摘录

书摘羊肉萝卜汤 主治：补中益气，安心，健力 用料》 羊肉500克 萝卜500克 香菜、山柰、八角、花椒、葱、草豆蔻、料酒、豆瓣、肉汤、姜各适量 制作》 1. 将羊肉洗净，切块，飞水，再洗净。 2. 将萝卜洗净，切块；山柰、八角、姜(拍扁)、葱、花椒、草豆蔻用纱布包好。 3. 热锅下油，放入豆瓣(剁碎)炒出香味，加入肉汤煮沸，捞去豆瓣渣，放入羊肉、料酒和药袋，文火烧至五成熟时放入萝卜煮熟，撒上香菜，即可食用。 功效》 羊肉性热，味甘，助元阳，补精血，益虚劳，为温补强壮之品。 【小知识Tips】 萝卜为补中益气的佳品，宜选用手感沉实，筋络少者。此菜在秋天食用最为适宜。

红糟羊肉 主治：补中益气，止惊，开胃 用料》 红辣椒、冬笋各50克 羊肋肉750克 虾油、绍酒、姜、骨头汤、糖、麻油、猪油各适量 制作》 1. 将羊肋肉洗净，切块，飞水。 2. 将冬笋洗净，切片；姜洗净，切姜米。热锅下猪油，放入姜米、红辣椒炒香，再加入糖、虾油眷冬笋、绍酒、羊肉块稍炒，倒入骨头汤，文火煮1小时，淋上麻油，即可食用。 功效》 羊肉性热，味甘，助元阳，补精血，益虚劳，为温补强壮之品。 【小知识Tips】 由于羊肉腥膻味较重，制作时羊肉一定要沥尽血水，除去腥膻味。 P6-7

《中老年饮食调理膳食-健康吃出来》

编辑推荐

本书为“吃出健康”丛书之一，编者从主治、用料、制作、功效、小知识5个方面对菜式做了详尽介绍，旨在秉承中华医学的“药以祛之，食之随之”的理念，通过合理的膳食，从日常饮食中调理身体，祛病强身。本书内容丰富翔实，图文并茂，版式新颖，不失为家居饮食的好助手。一册在手，常保安康。

《中老年饮食调理膳食-健康吃出来》

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:www.tushu000.com