

# 《水产鲜肴好食疗》

## 图书基本信息

书名：《水产鲜肴好食疗》

13位ISBN编号：9787543314085

10位ISBN编号：7543314088

出版时间：2002-2

出版社：天津科技翻译出版公司

作者：

页数：217

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](http://www.tushu000.com)

# 《水产鲜肴好食疗》

## 内容概要

水产品不仅是美味佳肴，它和药物一样，也有寒、热、温、凉的属性。大多数鱼类性平，较温和，均有补血、利水、除湿、开胃、进食之功效。海参、虾、性温，味甘，具有补肾壮阳之作用；龟鳖，性平，具有补益肝肾之功效；蚌蛤之类多属性偏寒凉，滋养肝肾，具有生津止渴之功效。许多中西药品的原料就取自水产品，尤其在对脑血管、心脏、癌、缺钙、缺碘等疾病的防治上均有显著的疗效。

本书前言

水产品包括鱼类、

## 书籍目录

水产品的食用常识  
水产美食种种  
吃水产品要特别讲究卫生  
常吃海产类食品需防水银中毒  
哪些人不能吃鱼  
食品与鱼的禁忌  
购鱼时如何鉴别其质量  
鱼的初步加工  
巧除鱼腥的妙法  
鱼及鱼身上的哪些部位不能吃  
鱼的保活保鲜及冻鱼化解法  
鱼、虾类的分档特点和烹调应用图表  
水产品简介及其食疗方例

# 《水产鲜肴好食疗》

## 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](http://www.tushu000.com)