

《茶饌之美(二)》

图书基本信息

书名：《茶饌之美(二)》

13位ISBN编号：9787542820730

10位ISBN编号：7542820737

出版时间：1999-11

出版社：上海科技教育出版社

作者：许堂仁

页数：36

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

《茶馐之美(二)》

内容概要

本书是一本以茶为佐料食谱，茶叶中水溶性物质仅占茶叶干重的40%左右，大部分不溶于水的物质，在饮用时都没有被利用，而随茶渣一起被浪费掉。而本书用茶叶巧妙制食，通过日常饮食的摄入茶的有机营养，这样就可使更多的人广泛地利用茶的多种保健功能。

《茶馐之美(二)》

书籍目录

- 轻发酵茶 金萱
- 1.金萱炸三蔬
- 轻发酵茶 香片
- 2.香片百花虾
 - 3.香片碧绿镶白玉
 - 4.香片煎虾饼
 - 5.香片茶饼
 - 6.香片寿司
 - 7.白玉香芋
 - 8.茶香米糕
- 中发酵茶 冻顶乌龙
- 9.冻顶黑椒牛柳
 - 10.冻顶沙锅鲑鱼头
- 中发酵茶 铁观音
- 11.铁观音烧鲜蚶
 - 12.铁观音熏素鹅
 - 13.铁观音炖子鸡
 - 14.铁观音栗子排骨汤
- 重发酵茶 白毫乌龙
- 15.白毫猴头扣肉
 - 16.白毫乌龙烤青蟹
 - 17.白毫牛腩
- 全发酵茶 红茶
- 18.红茶煎腓力
 - 19.红茶腰果炒鸡丁
 - 20.红茶豆腐鲨
 - 21.红茶银鱼
 - 22.红茶茶叶蛋
 - 23.红茶奶皇包
 - 24.葡萄柚红茶冻
 - 25.茶开口笑
- 后发酵茶 普洱
- 26.普洱煨牛腩
 - 27.普洱炖排骨
 - 28.普洱冬茶粥
- 茶菁类
- 29.茶菁炸鲜贝
 - 30.茶菁烤鲑鱼
 - 31.香酥炸茶菁
 - 32.春茶粥
- 其他类
- 33.洛神烧明虾
 - 34.洛神花凉糕
 - 35.菊花海鲜羹
 - 36.小排肉骨茶

《茶馐之美(二)》

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