图书基本信息

书名:《養生酒》

出版时间:2011-3-29

作者:渡邊修

页数:144

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

内容概要

每天清除壞細胞! 用天然食材釀造 抗老、強身的美味酒

本書內容介紹以乾貨、香草、蔬菜、水果等食材,所釀造出來的50種養生酒,在勾選書中所列出的問 題,確認過自己的體質後,再從中找出適合自己健康狀態的養生酒來釀造。

每一種養生酒的內容詳細解說其功效、成分、中醫的主張,釀造方法、時間與搭配飲用法,讓讀者可以輕鬆成功釀出適合自己體質飲用的養生酒。除了可以單獨飲用之外,也可以搭配書中建議的混合飲用法,或做成藥膳料理來食用,讓讀者可以藉由養生酒獲得健康活力。 作者簡介 渡邊修

水果酒藥酒研究家,茨城大學農藝化學系畢業。曾服務於食品大廠公司15年,擔任商品開發一職,之後開始研究以往始終很有興趣的藥酒,並開設專門店,提供消費者品嚐手工釀造的藥酒和水果酒。至今已釀造過約1000種藥酒,目前在群馬縣中之條町的「自然與健康之鄉藥王園」裡,隨時展示有一部分的藥酒。著有《元氣酒》(家之光協會)。

作者简介

渡邊修

水果酒藥酒研究家,茨城大學農藝化學系畢業。曾服務於食品大廠公司15年,擔任商品開發一職,之後開始研究以往始終很有興趣的藥酒,並開設專門店,提供消費者品嚐手工釀造的藥酒和水果酒。至今已釀造過約1000種藥酒,目前在群馬縣中之條町的「自然與健康之鄉藥王園」裡,隨時展示有一部分的藥酒。著有《元氣酒》(家之光協會)。

书籍目录

前言

聽到「養生酒」一詞,你會想到什麼?

很苦、很難喝、不好聞?請你先等一下,這其實是天大的誤會。

例如自古以來,許多日本家庭都會自己釀造的「梅酒」,不但是初夏的應景詩,更是養生酒的一種。 酸酸甜甜又爽口的梅酒,不但能滋潤酷暑造成的發燙身體,也能有效消除疲勞,並增進健康。

此外,黑芝麻、薏仁、百里香、鼠尾草、番茄、蘋果等食材,同樣含有各種藥效成分,只要將這些食材浸泡在高濃度的酒精裡,就能萃取對健康有益的精華液製成「養生酒」。

本書以市場就能買到的食材為主,精選出50種能幫助你恢復元氣的養生酒,作法非常簡單,請務必試試看,相信你一定能找到自己喜歡的養生酒。

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