

《食疗高血压糖尿病/快乐生活时代家汀

图书基本信息

书名：《食疗高血压糖尿病/快乐生活时代家庭食尚系列》

13位ISBN编号：9787807057901

10位ISBN编号：7807057904

出版时间：2008-10

出版社：成都时代

作者：典尚文化

页数：90

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

《食疗高血压糖尿病/快乐生活时代家汀

内容概要

《学生常健脑》主要内容：佳肴美味，引领潮流，营养保健，家庭助手，图美文详，价值超常，一书在手，烹饪不愁。《学生常健脑》包括：碧桃鸡丁、海带肉丝、菠萝牛肉、胡萝卜兔丁、香炒鱿鱼丝、虾仁炒蛋、酱香鲫鱼、酸溜鱼片、鱼香鲜贝、家常脑花、黄焖鱼头、软炸兔糕、天麻炖猪脑、白果烧乳鸽、花仁肉丁、浇汁煎带鱼、鱼子烩萝卜、椒盐鹅黄肉、鱼香肝片、翠菇炒核桃仁、拔丝核桃仁、奶汁豆腐、鲜味豆腐、爽口豆腐卷、文思豆腐等。

书籍目录

花仁肉丁滑炒肉片芥菜白肉片鱼香肝片芹菜炒猪心番茄牛肉片青笋烧羊肉西芹香辣兔青豆兔丁凉拌苦瓜鸡银芽鸡丝青椒焗仔鸡番茄烩鸡腰成鱼烧茄子香柠芝麻虾炸菠菜脯素炒金针菇虾米白菜蚝油云豆鸭蛋黄炒豌豆黄瓜肝片汤鲜黄花鸡丝汤元宝肘子苦瓜蒸肉丸炸芝麻里脊雪里红烧肉粉蒸肥肠火爆腰花芡爆肚头白油猪肝扒猪舌酸辣肚丝滑溜里脊片芝麻牛排土豆炖牛肉滑炒牛肝片红焖羊肉白油羊肝苦瓜炒狗肉滑溜兔片黄焖鸭肝锅烧鸡酱香鸡块腰果鸡丁炸松仁鸡溜桃仁鸡卷鲜莲鸡丁爆炒鸡杂香炒鸭肝醋溜鹅块鱼香油菜珊瑚花菜蒜香苋菜干煸苦瓜糖醋蚕豆奶油凤尾芥菜炒冬笋杏仁炒西芹黄花炒虾仁茭白炒蛋凉粉鲫鱼家常鳝鱼香炸蟹肉块翡翠虾仁松子鳊鱼茄汁虾仁紫菜卷泥鳅钻豆腐虾米烧豆腐三丝豆腐油焖鹌鹑姜汁马齿苋炆拌黄瓜芝麻菠菜青椒玉米油焖香菇怪味花仁金针肚丝家常脑花土豆烧鸡口蘑烧鸡银耳烧乌鸡椒香黄辣丁旱蒸脑花鱼子姜炒乳鸽冬菜腰片汤带丝全鸭汤番茄炖兔糖醋三色绿豆冻肘果汁牛肉麻酱凤尾怪味桃仁泡豇豆鲫鱼糖醋莲白萝卜烧羊肉黄豆烧鹅香菇烧豆腐松子腐皮卷豉汁鳗鱼认识维生素维生素A是癌症患者的益友老人过多摄入维生素A有害婴幼儿为什么会缺乏维生素D孕妇补维生素D能保护后代维生素E的新用途维生素K可防治偏头痛

章节摘录

滑炒肉片成菜特色：色泽美观，质地香嫩，咸鲜可口。原料：猪瘦肉250克，胡萝卜150克，水发木耳80克，鸡蛋1个。调料：葱段、蒜片、姜片、精盐、醋、料酒、香油、味精、鲜汤、水豆粉、精炼油各适量。制作方法：1 猪肉洗净切成薄片，用蛋清、水豆粉、精盐、料酒码味上浆；胡萝卜洗净，切成片；木耳洗净后撕成小片。2 锅中加入精炼油烧热，放入肉片滑散捞出。

《食疗高血压糖尿病/快乐生活时代家汀

编辑推荐

《食疗高血压糖尿病》由成都时代出版社出版。

《食疗高血压糖尿病/快乐生活时代家汀

精彩短评

1、可以说其实就是一个食谱，不过最令我气愤的是，收到的书封面有折损，一点都不像是新的，这点让我对卓越很失望！

《食疗高血压糖尿病/快乐生活时代家汀

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