

# 《活学活用心理学》

## 图书基本信息

书名：《活学活用心理学》

13位ISBN编号：9787502835705

10位ISBN编号：7502835709

出版时间：2009-6

出版社：地震出版社

页数：309

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)

# 《活学活用心理学》

## 内容概要

《活学活用心理学(最新版)》介绍了:【汤煲养生亦有道】顺应四季气候变化,根据身体需要选择食物。精心安排春、夏、秋、冬四个季节的养生汤煲,让您完全掌握煲汤的手艺,同时还能了解四季饮食常识,使身体顺应春夏秋冬阴阳消长的规律,保持身体健康!

【家庭常用食材,近1000款家常汤煲】中国烹饪大师、营养专家,从2万余款菜例中精选而成,适宜家庭四季操作的家常汤煲。一碗精心煲炖的鲜汤,让全家人享受到浓香醇厚的滋味,对您的健康进行主动防御,积极调理。

【内容全面,检索快捷】

本书附录包括:四季家常饮品、对症食疗药膳,让您全面了解四季饮食需求,内容详尽、实用。

## 作者简介

张奔腾，中国烹饪大师、饭店与餐饮业国家一级评委、中国管理科学研究院特约研究员、辽宁创新菜联盟主席。1987年起参与和主编图书150余部，并在杂志和报刊上发表论文及创新菜品200余篇。2002年11月分别被国际饭店与餐馆协会和中国饭店协会授予“国际烹饪艺术大师”、“国际美食评委”荣誉称号；2003年成为“国际印证行政总厨”；2004年被评为“中国饭店优秀职业经理人”；2005年7月被授予“博士学位”；2006年3月被选为中国餐饮业专家；2007年2月获中国饭店经理人网颁发的“特别荣誉奖”；2008年1月被评为“辽宁省十佳饭店职业经理人”。

# 《活学活用心理学》

## 书籍目录

前言 四季饮食与健康 四季汤煲常识 春季汤煲 畜肉 禽蛋 豆制品 水产 蔬菜 食用菌 其他 夏季汤煲 畜肉 禽蛋 豆制品 水产 蔬菜 食用菌 其他 秋季汤煲 畜肉 禽蛋 豆制品 水产 蔬菜 食用菌 其他 冬季汤煲 畜肉 禽蛋 豆制品 水产 蔬菜 食用菌 其他 附录1 四季家常饮品 附录2 对症食疗药膳

# 《活学活用心理学》

## 编辑推荐

《活学活用心理学（最新版）》按春、夏、秋、冬分为四个章节，分别介绍了在各个季节中适宜食用的“家常汤煲”。每个章节再按原料性质分类，如：蔬菜、食用菌、禽蛋、豆制品、畜肉、水产品等，约介绍1000余款菜例，图文并茂，简便易学，以利读者查找习做。《活学活用心理学（最新版）》还介绍了“四季汤煲养生功效”、汤煲常用的锅具、底汤，并公开了汤煲秘诀，解读了汤煲食用的误区和禁忌，实属难得“宝典”。《活学活用心理学（最新版）》力求贴近生活，面向大众，通俗易懂，经济实用。

# 《活学活用心理学》

## 精彩短评

1、就着下午去图书馆的过程中读完，越往后读越气愤，真是对国内这些个作者的书有点绝望，大家互相抄来抄去，开始还有点心理学的味道，越往后越是没有任何的新东西，完全就是从别人那里搬来的有关沟通或者其他大家已经共知的东西，浪费时间！！！！

# 《活学活用心理学》

## 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)