

# 《中国药膳制作经典》

## 图书基本信息

书名：《中国药膳制作经典》

13位ISBN编号：9787509112557

10位ISBN编号：7509112559

出版时间：2008-1

出版社：人民军医出版社

作者：彭铭泉 编

页数：307

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)

# 《中国药膳制作经典》

## 内容概要

本书由著名药膳专家彭铭泉教授主编，分为上下篇共22章。上篇为中国药膳制作概论，包括药膳原料、制作特点、技术、调味料、色素、油脂、添加剂、常用中药、常用食物等内容；下篇为各种药膳制作经典，包括中国药膳炖品、焖菜、蒸菜、煮菜、熬菜、炒菜、卤菜、炸菜、烧菜、烤菜、冒菜、煲菜、泡菜、凉拌菜、粥品、糕饼面类、糖果类、汤羹类、药酒类、饮料类共800余种药膳制作经典，每种药膳均介绍配方、功效、制作方法和工艺等，内容丰富，通俗易懂，好学好做，可作为家庭药膳全书使用，也可作为礼品书赠送亲朋好友。

# 《中国药膳制作经典》

## 作者简介

彭铭泉，男，1933年出生于重庆市。本科毕业，中医药膳教授，《中国药膳学》创始人之一。从1980年开始从事中国药膳科研工作。在国内外有关报刊上发表药膳论文300余篇，并出版100余部药膳专著，其代表作有《中华饮食文库》丛书中《中国药膳大典，320万字》，为国家85重点

# 《中国药膳制作经典》

## 书籍目录

上篇 药膳制作概论及原料 第1章 药膳制作概论 第2章 药膳制作原料下篇 各种药膳制作经典  
第3章 药膳炖菜制作经典 第4章 药膳焖菜制作经典 第5章 药膳蒸菜制作经典 第6章 药膳  
煮菜制作经典 第7章 药膳熬菜制作经典 第8章 药膳炒菜制作经典 第9章 药膳卤菜制作经典  
第10章 药膳炸菜制作经典 第11章 药膳烧菜制作经典 第12章 药膳烤菜制作经典 第13章 药  
膳冒菜制作经典 第14章 药膳煲菜制作经典 第15章 药膳泡菜制作经典 第16章 药膳凉拌菜制  
作经典 第17章 药膳粥品制作经典 第18章 药膳糕饼面类制作经典 第19章 药膳糖果类制作经  
典 第20章 药膳汤菜制作经典 第21章 药膳酒类制作经典 第22章 药膳饮料制作经典

## 精彩短评

- 1、很好的一本书，送给正在学医的朋友，赞
- 2、感觉不是很值，药膳很多但完全是罗列的，不实用、不生动。
- 3、各有各的优点，中国药膳制作经典呢。字体太小，也没有很多配图。门外汉用起来比较枯燥。《中药养生》纸质，配图都比较好。可以平时用来查下功效。
- 4、书的前面几个章节很有参考价值，但是整本书还是编排的有点乱，感觉像是文字章节的堆积。希望能够更加丰满一些内容！
- 5、书还不错，就是第三章药膳做法写的简单，没有讲解各种药膳的用途、好处。对于老人来说，字相对小了些。
- 6、简单翻看了一下，内容挺好的，实用、易操作就是纸质有点薄、字的颜色我不太喜欢
- 7、不讳言，刚翻开是有些失望的，封面是硬皮的，但内页的纸质和我认为的有出入……再看内容觉得心里舒坦了点，上篇是概论和原料，别名、功效、宜忌、剂量介绍很详细，无疑是非常实用的，但我怀疑我有没有耐心看下去|||下篇就是各种菜式，部分材料（例如鹿肾、蛇、鱼翅燕窝、各种参等）不太接近现实生活，很有药膳的讲究味儿~按烹饪方式分类觉得不太方便，按功效分应该更好，但真的很全，连凉拌、糕饼、饮料甚至糖果都有……总体而言还是很不错的，美中不足的就是图片非常少，要是能加以改进就更好了。
- 8、如题，数的质量挺好
- 9、喜欢的人可以看下
- 10、很好看的一本书，很享受
- 11、使我进一步了解了药膳进补知识，为更好地保健身体和传播药膳常识，发挥积极作用。
- 12、很不错的书 有图片有讲解 不错不错 简单易懂 很喜欢
- 13、看了本书后觉得 业余中医 可以学习如何 有效的制作药膳
- 14、朋友一直想找一本药膳方面的书籍，看了好几家书店没有找到。后来我推荐说在网上看看，看到这本书了，就买了，包装和内容都很好。
- 15、可以照方子试试，非常有效。
- 16、书籍本身印刷质量挺好，里面的药膳选择种类很多，讲得挺清楚的

# 《中国药膳制作经典》

## 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)