

<<中国药膳烹饪大全>>

图书基本信息

书名：<<中国药膳烹饪大全>>

13位ISBN编号：9787508247724

10位ISBN编号：7508247728

出版时间：2008-3

出版时间：金盾出版社

作者：彭铭泉 编

页数：416

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：<http://www.tushu007.com>

<<中国药膳烹饪大全>>

内容概要

《中国药膳烹饪大全》由药膳专家彭铭泉教授根据多年教学和实践经验精心编写而成。全书内容分上下两篇：上篇为药膳烹饪基础知识，包括药膳烹饪概念、特点、分类、入药方法、原料加工、药膳炮制等；下篇为药膳制作实例，包括药膳烹饪炖菜、煲菜、卤菜、焖菜、炒菜等20种药膳的制作方法。

全书内容紧贴大众健康生活需求，既有药膳制作的必备知识，又有药膳实例供您学习，是一本理论与实践结合较好的书。

适合家庭、餐馆、食疗爱好者、医师、营养师及药膳研究工作者使用。

<<中国药膳烹饪大全>>

作者简介

彭铭泉，重庆市人，中医药膳教授，中国药膳学创始人。

彭教授从事药膳科研工作近30年，其成就在于发掘了祖国食疗这一瑰宝，使祖国医学中零星的食疗资料系统化、科学化、大众化，为中国药膳学科开辟了一片新天地，填补了中医学在食疗方面的一些空白。

多年来，他在国内有关报刊、杂志上发表药膳论文300余篇，并出版了100多部专著。

其中《中华饮食文库》丛书中《中国药膳大典》被评为国家重点图书；《中国药膳学》获四川省重大科技成果奖；《大众药膳》获西北、西南地区优秀科技图书一等奖。

一些图书有版权输出，产生了良好的经济效益和社会效益。

如由日本株式会社永云社出版的《中国药膳菜谱》（日文）、台湾地区元气斋出版社出版的《越吃越聪明——简易美味药膳》、台湾地区文光图书有限公司出版的《中国药膳学》、香港星辉图书有限公司出版的《中老年保健药膳》等书均成为畅销书，深受读者欢迎。

广东省经济出版社在出版彭铭泉教授著《中国药膳与食疗精粹系列》书时，给予其极高的评价。

《解放军报》、《健康报》、《工人日报》曾以“药膳学的开拓者彭铭泉”、“药膳专家彭铭泉”、彭铭泉成为药膳专家为题，对其发掘祖国食疗文化，创立中国药膳学的事迹作了专题报道，多家权威媒体对其进行了专访。

他不仅著书立说，而且将药膳理论应用于实践。

八十年代，他开办了我国第一个药膳餐厅——成都同仁堂药膳餐厅，其制作的药膳深受中外顾客欢迎。

他的一些研究成果用于保健食品工业中，如排石饮、虫草饮、双鞭壮阳汤、蛇鞭口服液、枸杞酒等，部分产品销往日本和我国香港地区。

彭教授曾应邀赴日本、德国、法国、奥地利、荷兰、比利时、卢森堡等国进行学术交流和讲学活动。

他还接收日本、美国、韩国等十多个国家140余人为弟子，传授中国药膳的制作，将祖国药膳文化传播到海外，受到国际友人的赞誉。

彭铭泉教授现为中国药膳研究会理事、中国中医学学会药膳专业委员会顾问、四川省保健协会副会长、中国药膳协会成都专业委员会主任委员、成都大学药膳专业客座教授。

<<中国药膳烹饪大全>>

书籍目录

上篇 药膳烹饪基础知识第一章 概述 第一节 药膳的形成和发展 第二节 药膳烹饪特点 第三节 药膳分类 一、按药膳功效分类 二、按药膳烹饪方法分类第二章 药膳烹饪配药与治法 第一节 中医特点与药膳治法 第二节 药膳组方 第三节 药膳治病方法 一、汗法药膳 二、下法药膳 三、温法药膳 四、消食法药膳五、补法药膳 六、理气法药膳 七、祛湿法药膳 八、清法药膳第四节 食物的性味与禁忌 一、食物的性味 二、食物的五味 三、药物与食物的相反及禁忌 第五节 “四因”施膳 一、因证施膳 二、因时施膳 三、因地施膳 四、因人施膳 第六节 五宜五补与四季五补 一、五宜五补 二、四季五补第三章 药膳烹饪 第一节 药膳烹饪要求.....下篇 药膳制作一、药膳烹饪炖菜二、药膳烹饪焖菜 三、药膳烹饪蒸菜 四、药膳烹饪煮菜 五、药膳烹饪熬菜 六、药膳烹饪炒菜 七、药膳烹饪卤菜 八、药膳烹饪炸菜 九、药膳烹饪烤菜 十、药膳烹饪烧菜 十一、药膳烹饪监冒菜 十二、药膳烹饪煲菜 十三、药膳泡菜 十四、药膳拌菜 十五、药膳粥 十六、药膳糕点 十七、药膳糖果 十八、药膳汤 十九、药酒 二十、药饮

章节摘录

上篇 药膳烹饪基础知识 第一章 概述 中国现代药膳烹饪,是在中医学、烹饪学和营养学理论指导下,严格按药膳配方,将药材与精选食材相结合,通过烹饪加工,制成具有防病治病、保健强身作用的膳食。

药膳食疗历史悠久,是几千年来我国广大人民群众辛勤劳动和智慧的结晶,它融会了祖国灿烂的医药和饮食文化,“寓医于食”,为大众健康作出了应有的贡献。

随着社会的发展,药膳的内涵不断丰富,烹饪技术水平日益提高。

目前,药膳的应用得到了空前的普及,逐渐大众化、商品化、市场化。

现代药膳既对人体起保健作用,达到“药借食力、食助药威、相辅相成、相得益彰”的效果,同时又色、香、味、形俱佳,使“良药口”变为“良药可口”,成为大众喜爱的膳食。

药膳具有性味、功效、归经等特性。

因此,在烹调时,要尽量保持其药效和营养成分,使疗效得到充分的发挥。

由于每个人的身体状况、所在地区、季节等不同,制作药膳必须考虑“因人施膳”或叫“辨证施膳”。

烹调师在处方基础上,对药物经过认真的炮制,方可进行药膳烹调。

对名贵药物,如人参、西洋参、虫草、珍珠、燕窝、雪蛤等与食物共煮时,最好让顾客见着药物。

对一些坚硬药物可采用单独煮提,滤去药渣,只用药液与食物共煮。

这两种烹调方法,都能使药物的有效成分得到充分利用。

药物与食物切制时,尽量保持一致,比如制作“山药炒肉丝”,应将干品山药用水浸泡24小时,与猪肉同切成4厘米长的丝,这样看起来长短一致,美观;对辅料要求也必须色彩搭配恰当,如“红花鱿鱼”,选辅料时则用西芹,这样配出来的菜肴有红有绿,色香味美。

药膳烹调一般采用炖、蒸、煮、焖、熬的方法最为适宜,这样可使药物与食物充分结合,取得较好的疗效。

<<中国药膳烹饪大全>>

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:<http://www.tushu007.com>