

<<常见病食疗菜谱500种>>

图书基本信息

书名：<<常见病食疗菜谱500种>>

13位ISBN编号：9787509105122

10位ISBN编号：7509105129

出版时间：2006-11

出版时间：人民军医出版社

作者：成杰、夏玲

页数：361

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>

<<常见病食疗菜谱500种>>

内容概要

本书以简洁的文字介绍了糖尿病、肝胆病、肺病、癌症、肝病、心脑血管等500种美味食疗菜谱，对每种菜谱的用料配比、制作方法、成品特点、功效、操作提示均有简要的文字说明及介绍。步骤清晰、制法简便、原料易取，易学易做，不仅具有及显著的食疗效果，而且可以大大改善患者的营养状况，增强机体的抗病能力，适于广大患者及其家属参考阅读，亦可供医院膳食科、营养科、药膳餐厅等作为食疗参考。

<<常见病食疗菜谱500种>>

书籍目录

一 糖尿病 1 兰花龙珠 2 斛草炖甲鱼 3 双冬蒸水鱼 4 枸杞苗炒鱿鱼 5 参冬蒸鲫鱼 6 海带炒鱼丝 7 冬瓜炖鱼块 8 玉米炖鱼块 9 茼蒿炖鱼条 10 大枣鱼头炖山药 11 冬瓜烧鱼方 12 芦根墨鱼汤 13 苦瓜烧鳝段 14 大枣烧黄鳝 15 茼蒿炖黄鳝 16 悲翠黄精焖乌龙 17 莴笋海参 18 吉利堂降糖虾仁 19 虾仁甘蓝 20 虾仁冬瓜 21 药豆螺肉汤 22 苦瓜爆蛤蜊 23 桑叶蛤肉汤 24 冬菜特蛎汤 25 双瓜特蛎汤 26 珍珠米炒鲜贝 27 三豆炒鲜贝 28 吉利堂三色鲜 29 黄瓜拌蜇皮 30 香醋蜇皮 31 翠绿鸡片 32 三色乌鸡丝 33 鸭块炖苦瓜 34 鸭块炖茼蒿 35 鸭块炖蘑菇 36 苦瓜炒鸭胗二 肝、胆病 三 肺病 四 防癌抗癌 五 心脑血管疾病 六

<<常见病食疗菜谱500种>>

章节摘录

一、糖尿病 【原料】龙虾1只，西兰花200克，枸杞子15克，料酒7、葱姜汁各20克，精盐2克，鸡精2克，味精1克，蛋清1个，湿淀粉10克，植物油20克，清汤400克。

【制作步骤】 西兰花去根洗净后切成小块。

龙虾宰杀，剥去虾壳，取出虾肉剁成茸。

龙虾壳按原形放入蒸锅内，蒸约5分钟左右，呈大红色后取出，摆放在盘的一侧。

锅内放油烧热，下入西兰花煸炒，加入料酒、葱姜汁、精盐少许，加鸡精、味精炒匀至熟，出锅盛在盘的另一侧。

龙虾肉放入容器内，加入蛋清和余下的料酒、葱姜汁、精盐顺一个方向充分搅匀上劲，制成均匀的丸子，下入清汤锅中煮熟。

将丸子锅内多余汤汁滗出，余下50克汤烧开，用湿淀粉勾芡，下入泡透的枸杞子翻匀，出锅盛在盘内西兰花上即成。

【成品特点】色泽美观，虾丸细嫩，兰花爽嫩，咸鲜醇美。

.....

<<常见病食疗菜谱500种>>

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>