

<<学做豆类菜6000例>>

图书基本信息

书名：<<学做豆类菜6000例>>

13位ISBN编号：9787535646071

10位ISBN编号：7535646077

出版时间：2011-9

出版时间：湖南美术出版社

作者：胡维勤 编

页数：350

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>

<<学做豆类菜6000例>>

内容概要

豆类菜是世界公认的绿色健康食品，素有“植物肉”之美誉，具有丰富的营养价值，是家庭每日不可缺少的保健食品菜。

营养学家建议少吃畜肉菜，多吃豆类菜。

《学做豆类菜6000例》为您精心挑选1200道家常可口豆类菜，为一家老小设计健康营养膳食。

《学做豆类菜6000例》分为豆类蔬菜与豆制品两大类，其中豆类蔬菜又包括豆角、四季豆、蚕豆等品种，豆制品包含豆腐、豆腐干、腐竹等品种。

《学做豆类菜6000例》从制作方便入手，突出豆类菜的好吃、易做、营养与美味。

款款菜例均详细介绍用料配比、制作方法、适合人群等。

全书内容详尽、实用，形式新颖、时尚，真正让您一看就懂，一学就会。

<<学做豆类菜6000例>>

作者简介

胡维勤，国家领导人专职保健医生，著名医学科学家。

中国人民解放军总参警卫局保健处主任医师1961年毕业于上海第二医科大学医疗系，曾师从于上海第一人民医院著名内科医师乐文照教授，协和医院著名老中医祝谌予教授。

1971年调至北京中南海门诊部做专职医疗保健医生，曾先后担任过朱德总司令、华国锋主席的专职保健医生，受命参加谷牧、姚依林、李先念、李富春、胡耀邦等同志的会诊和保健工作，积累了丰富的保健经验，被国务院评为“有突出贡献的医学科学家”，1990年被中央保健委员会授予荣誉证书和荣誉奖状，享受国务院特殊津贴。

曾参与编写的著作有《保健学词典》、《老年心血管病55等》。

<<学做豆类菜6000例>>

书籍目录

Part1 烹饪方法, 厨房窍门介绍

Part2 豆类蔬菜

Part3 豆制品

附录

<<学做豆类菜6000例>>

章节摘录

版权页：插图：

<<学做豆类菜6000例>>

编辑推荐

《学做豆类菜6000例》：最经典、最好用的特色家常菜谱，提供最多、最全的豆类菜烹调方法。名师倾力打造，精选美味营养，又易做的家常豆类菜，【食材检索】，豆角干豆角，豌豆荷兰豆，毛豆四季豆，豆腐豆腐皮，腐竹豆腐干，豆花，【功效检索】，提神健脑排毒瘦身，补血养颜开胃消食，增强免疫保肝护肾，【人群检索】，儿童男性女性，孕产妇老年人，名师。

名菜。

名典，秘籍。

精选。

典藏。

<<学做豆类菜6000例>>

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>