

<<茶馐之美(一)>>

图书基本信息

书名：<<茶馐之美(一)>>

13位ISBN编号：9787542820723

10位ISBN编号：7542820729

出版时间：1999-11

出版时间：上海科技教育出版社

作者：许堂仁

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>

<<茶馐之美(一)>>

内容概要

本书是一本以茶为佐料食谱，茶叶中水溶性物质仅占茶叶干重的40%左右，大部分不溶于水的物质，在饮用时都没有被利用，而随茶渣一起被浪费掉。而本书用茶叶巧妙制食，通过日常饮食的摄入茶的有机营养，这样就可使更多的人广泛地利用茶的多种保健功能。

<<茶馐之美(一)>>

书籍目录

茶馐之美(一)

不发酵茶 绿茶

- 1.绿茶菠萝虾
- 2.绿茶煎鱼免鱼
- 3.绿茶镶蟹斗
- 4.绿茶沙拉虾
- 5.绿茶凉面
- 6.绿茶蛋塔
- 7.绿茶椰粉球
- 8.绿茶竹叶果
- 9.绿茶沙拉笋

不发酵茶 龙井

- 10.龙井椒盐蟹
- 11.龙井虾仁
- 12.龙井盐酥虾
- 13.龙井凉拌干丝

不发酵茶 碧螺春

- 14.碧螺春炒鱼米
- 15.碧螺春炒鸡丝
- 16.碧螺春百花虾
- 17.碧螺春蒸明虾

半发酵茶 乌龙

- 18.乌龙烧子排
- 19.乌龙番茄烧肉
- 20.乌龙熏鸡
- 21.乌龙熏白鲳
- 22.乌龙松子熏肉
- 23.乌龙茶香百叶糕
- 24.乌龙拌粉丝
- 25.乌龙茶果冻

轻发酵茶 包种

- 26.包种茶油炒双腰
- 27.包种炒鱼片
- 28.包种蒸石斑
- 29.包种白云豆腐
- 30.包种茶香臭豆腐
- 31.包种清茶蛤蜊汤
- 32.包种干贝银丝羹
- 33.包种鸡冻
- 34.包种小笼包
- 35.包种粉包汤
- 36.茶香珍珠
- 37.翠香茶果
- 38.茶香虾仁豆腐
- 39.包种茶冻

<<茶馐之美(一)>>

40.包种茶鹅

<<茶馐之美(一)>>

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>