

<<种花与美食>>

图书基本信息

书名：<<种花与美食>>

13位ISBN编号：9787542834829

10位ISBN编号：7542834827

出版时间：2004-6-1

出版时间：上海科技教育出版社

作者：熊范孙

页数：192

字数：155000

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>

## <<种花与美食>>

### 内容概要

花是重要的植物资源。

种花既能净化、美化环境，又能调节人们的情绪，消除人们的疲劳，增进人们的健康，提高人们的生活质量。

很多花除了可供观赏之外，还可加工成美味佳肴。

以花入肴，能去腻、增鲜、提香、添色。

人们食花，除了注重花的色、香、味和营养成分以外，还注重花的祛病延年的功效。

在我国，人们食花有着悠久的历史。

古人将四时鲜花采摘下来加以烹调，他们的一些做法已收入了各大菜系的菜谱之中。

如岭南美食中的酿夜香花、霸王花汤、莲花肉、鸡蛋花菜；上海美食中的白玉兰花炒鸡片、桂花栗子；淮扬美食中的鲜茉莉花氽鸡片、菊花锅；北京美食中的炒桂花干贝、茉莉花鸡脯、炸藤萝饼、鲜花藤萝面饼等。

民间还有人将花卉入馔做成炸玉兰花片、芙蓉花豆腐、榆花炒肉丝、鲜槐花油炸虾、流苏花炒蛋等美味。

花，除了可做菜肴以外，还可当作加工食品的原料和佐料，如桂花和玫瑰花是制作糖果糕点的重要原料或佐料。

用菊花、蔷薇花、玫瑰花、茉莉花制成的花露，可代茶饮用。

金银花露则是夏季清凉饮料。

以花酿酒，可供人们饮用，如梅花酒、菊花酒、桂花酒、玫瑰酒等，自古以来就受到人们的喜爱。

本书除了重点介绍食用花卉的方法之外，还介绍了有关花木治病、花木环保及其他方面的实用知识，以供种花者参考。

在编撰过程中，我们参考了有关方面的资料，在此一并向资料的写作者致谢。

由于水平有限，虽尽心竭力，不妥之处仍在所难免，敬请读者予以指正。

<<种花与美食>>

书籍目录

前言第一章 春季花卉 一、诸葛菜 二、款冬花 三、三色堇 四、金盏花 五、玉兰 六、榆树 七、桃花 八、梨 九、石竹 十、樱花 十一、代代花 十二、杜鹃花 十三、月季 十四、玫瑰 十五、蔷薇 十六、芍药 十七、牡丹 十八、金樱子 十九、紫藤 二十、松叶菊 二十一、流苏菊 二十二、锦鸡儿 二十三、栀子花 第二章 夏季花卉 一、白兰花 二、石榴 三、观赏椒 四、佛手 五、金橘 六、天门冬 七、鸡冠花 八、蜀葵 九、萱草 十、苦瓜 十一、荷花 十二、睡莲 十三、槐 十四、鼠尾草 十五、金银花.....第三章 秋季花卉 第四章 冬季花卉 第五章 仙人掌类及多肉花卉

<<种花与美食>>

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>