

<<吃虾蟹贝>>

图书基本信息

书名：<<吃虾蟹贝>>

13位ISBN编号：9787543635272

10位ISBN编号：7543635275

出版时间：2006-1

出版时间：青岛出版社

作者：张恕玉

页数：111

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>

<<吃虾蟹贝>>

内容概要

龙虾味甘性温，有滋阴壮阳、补肾强心的作用，对阳痿、筋骨疼痛、神经衰弱、皮肤瘙痒等症有一定治疗作用。

蟹有散瘀血、通筋络、续筋接骨、解漆毒、催产下胎和抗结核等功效。

但蟹性寒，脾胃虚寒者应少吃，胃病、伤风、感冒、易患过敏症者和患有冠心病、高血压、动脉硬化者也不宜吃。

蟹不可与柿子同食，否则易引起腹泻。

牡蛎有抗癌和缓解忧郁症的作用。

中医认为，牡蛎味甘性平，可滋阴壮阳。

脾虚精滑者忌食。

蛤蜊肉味甘咸，性寒，可滋阴养液，利水化痰，清热凉肝。

扇贝有助于降血脂、降胆固醇，还具有抑制癌细胞生长的作用，是一种优良的抗癌食品。

.....

<<吃虾蟹贝>>

作者简介

张恕玉，餐饮业国家级评委，国家技能竞赛裁判员，青岛市烹调高级技师，中式烹调高级技师，编著出版《美味热炒》、《山东风味菜》等书。

<<吃虾蟹贝>>

书籍目录

龙虾 生食龙虾 两吃龙虾螯虾 香辣小龙虾对虾 白菜炒大虾 百花大虾 醋烹虾段 煨如意大虾
香辣基围虾 碧绿炸虾球 炸酥皮竹节虾 炸小白虾海蟹 菜蟹卷 西红柿蟹煲 蟹肉烩豆花 海
蟹粥 芙蓉蟹斗 清蒸石夹红蟹河蟹 清蒸大闸蟹 闸蟹炒年糕 酱爆大闸蟹鲍鱼 红烧活鲍鱼 煎
鲍鱼海螺 纸包海螺 油爆海螺 过桥螺片 葱拌海螺 白灼螺片 红烧海螺 螺片炒大头菜牡蛎
红扒海蛎 炸蛎黄 蛎黄炖豆腐 海蛎煎蛋蛭 椒盐蛭蛭 葱油蛭蛭 杭椒爆蛭蛭 蛭蛭炒山鸡蛋
米香竹蛭 生余小蛭 海菜蒜蓉蒸竹蛭扇贝 银丝蒸夏贝 油泼扇贝 生煎澳带 布袋豆腐蛤蜊 蛤
肉小白菜 辣蛤蜊 蛤肉大头菜 微波蛤蜊 黄瓜拌蛤肉 菠菜拌毛蛤蜊 海菜炖石蛤蜊 文蛤蜊炖
豆腐

<<吃虾蟹贝>>

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>