<<药食两用的仙人掌>>

图书基本信息

书名:<<药食两用的仙人掌>>

13位ISBN编号:9787810105507

10位ISBN编号: 7810105507

出版时间:2001-3

出版时间:上海浦江教育出版社有限公司(原上海中医药大学出版社)

作者:韩剑青,韩希贤,蒋蕾妮

页数:134

字数:91000

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

<<药食两用的仙人掌>>

内容概要

仙人掌是新一代的"绿色保健食品",其食用和药用价值颇高,值是开发引种。

经过积极而艰苦的资料收集和准备,在上海中医节约能药大学出版社的帮助下,我们撰写了此书,其目的是为了把这种目前鲜为人知的绿色保健品广泛地介绍给大家,让它为人类健康服务。

同时,由于仙人掌的种植培养简易,管理要求不高,成本低而产量可观,适宜大面积或家庭种植,也 为人们科技致富开辟了一条新路。

本书介绍了仙人掌的生态特征、栽培、管理和收获的条件和方法,介绍了仙人掌的各种菜谱、药膳谱以及仙人掌在临床各科的具体应用。

通过现代药理研究和分析,确定了仙人掌开发利用的价值。

仙人掌含有丰富的维生素和微量元素,具有清热解毒、抗菌消炎,降血脂、血糖,提高免疫能

<<药食两用的仙人掌>>

书籍目录

一、概述二、神奇的仙人掌(生态特征篇)(一)叶(二)茎(三)棱与疣状突起(四)刺座、刺和毛(五)花、果实的种子(六)根三、墨西哥食用仙人掌(古老传说和开发篇)(一)墨西哥仙人掌的传说(二)仙人掌和胭脂仙人掌(三)仙人掌的开发利用价值四、食用仙人掌的栽培、管理和收获(一)温度(二)光线(三)水分与空气温度(四)空气(五)土壤(六)栽培、管理与收获五、仙人掌菜谱(60款)(一)翡翠豆腐(二)掌椒肉丝(三)三色掌丁(四)蒜泥火腿掌片(五)掌片糖醋排骨(六)腐皮仙人肉(七)凉拌仙人掌(八)掌腿肚片(九)仙人掌腰花(十)绿掌金银丝(十一)仙果扣肉(十二)仙果响铃(十三)仙果拼盘(十四)掌菇牛肉(十五)掌椒海参(十六)掌茭兔丁(十七)仙人掌栗子排骨(十八)仙人掌凤属虾(十九)掌丁鱼圆(二十)掌菇素烧鹅(二十一)春笋拌掌片(二十二)掌丝海蜇(二十三)仙人掌带鱼(二十四)常片爆猪肝(二十五)掌丁狮子头……六、仙人掌药膳谱(100款)七、仙人掌的临床应用附:食用仙人掌的主要种类

<<药食两用的仙人掌>>

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