

《美味保健食谱系列--高血压病美味保健食谱》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2008年01月01日

开本：12k

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787122010414

丛书名：美味保健食谱系列

编辑推荐

本书共精选200余款具有预防和治疗高血压病的药膳菜肴和主食，并以简洁的文字对每款菜肴和主食的用料配比、制作方法、操作小贴士等均做了具体的介绍，且对各种食材、药材的营养成分、保健功效等均做了详细的说明。这些食谱通俗易懂、科学性强、原料易取、易学易做，并集食疗与食补于一体，可作为家庭科学饮食的指导与参考。

内容简介

本书根据高血压病的发病特点和患者的体质特征，精心择选出200余款口味各异、针对性强的菜肴及主食食谱。通过具体阐述食谱的用料配比、菜肴（主食）效用、制作方法、操作小贴士、以及营养与功效，体现了丰富的特色饮食文化和作者作者独到的食疗理念，适合广大肝病患者及其家属参考。

目录

玉米须汁烧青鱼
猪脑山药饺
翡翠青鱼丸汤
黑色羊肉饺
莼菜鲫鱼煲
金色兔肉饺
柿饼鲫鱼羹
芹香鱮鱼肉饺
菊花鲤鱼丸
鸡肉香菇天麻饺
黄芪双冬鲤鱼汤
鸡肉韭香饺
草鱼丸烧冬瓜
芹香肉饺子
莼菜鱼片汤
牛肉荞面饺
沙锅天麻炖鱼头
芹香水饺
荠菜鱼肉丝
菠菜牛肉水饺
烧鲶鱼

猪肉韭菜水饺
炸银鱼排
黄瓜鸭肉水饺
桃仁烧仔墨
杜仲双耳汤饺
烧三色真鲷鱼
山楂糕枣仁汤饺
海带金针炖鳗鱼
荞麦面蒸饺
蒸双色带鱼
牛肉土豆黑面饺
双色刀鲚鱼片
降压菜包子
笋丝黄鳝
党参鸭肉包子
麦冬熟地黄甲鱼汤
五丁荞麦包
酸辣海参汤
玉竹猪肉包
三菇烩海参
多味包
淫羊藿金扣炖鸡
萝卜牛肉包
首乌红果蒸仔鸡
兔肉荠菜包子
凤翅猴头菇
参芪猪肉煎包
三七大枣烧鸡块
丝瓜黄面包
参芪冬瓜烩鸡柳
山楂汁韭香锅贴
玉翠鸡片
驴肉锅贴
西芹鸡柳
韭菜盒子
翡翠龙凤双丝
玉米须葛根烧卖
菊花炒鸡丝
鱼肉黑烧卖
多彩鸡丁
鱼香玉米粒馄饨
人参乌鸡汤

桑椹海带馄饨
鸡肉菠萝羹
鸳鸯卷
双参鸡心烧木耳
蛋香花果糕
荷香赤豆鸡胗羹
三重降压糕
仲耳清脑乌鸡汤
葡萄干蒸糕
山楂洋参乌鸡煲
天麻汁薄饼菜卷
怀山药炖乌鸡
葱香牛肉馅饼
草菇焖乌鸡
兔肉药笋馅饼
首乌口蘑烧乌鸡
茭白馅饼
山茱萸炒乌鸡丁
党参地瓜饼
竹荪乌鸡肉丸汤
肉丝豆芽炒饼
桑菊双子炖仔鸭
红椒茼蒿炒饼
蒜茸双耳拌鸭脯
重样饼
鸭肉酿乌参
玉米面素菜饼
车前草鸭肉海带煲
炸豆沙饼
芥蜚鸭丸汤
枣丁薯饼
参竹鸭羹
刺嫩芽炒饼
炖大鹅
牛肉火烧
山楂魔芋炖兔肉
手擀面煮鱼丸
兰花兔片
海带煮面P
洋葱炒兔肉
芦笋牛肉卤面
鹤鹑炖大枣

什锦海参卤面
肉鸽烧双笋
花粉玉米须汤面
鸽肉藕豆羹
三鲜荞麦面条
红参炒菇丝
海红韭菜拌面
干贝烧香菇
葛根面旗汤
肉末草菇烧豆腐
菜蛋黑面片汤
海蜇荸荠汤
葱菇瘦肉拌面
海红拌松花蛋
葡萄干大枣炒面
虾仁菠菜豆腐汤
果蔬炒面
翠绿蝎子
杞子炒面
牛肉菊花炒蒜薹
龟肉灵芝面
荷香肉卷
芦笋牛筋面
杞叶里脊丝
什锦瘦肉荞麦面
归芪大枣瘦肉煲
兔肉玉米面
独活牛肉炖黑豆
龟肉芹菜玉面条
什锦金针菜
降压菠萝面
牛肉炒茼蒿
多彩玉面条
沙锅驴肉
瘦肉茼蒿炒面
薏苡仁炖排骨
洋葱炒面
金针洋葱炖牛肉汤
三蔬瘦肉拌面
首乌黑豆炖羊肉
蒜薹拌面
天麻炖猪脑

蕨菜牛肉面
大枣口蘑烧猪心
蕨菜肉丝拌面
杞叶猪肝汤
菇笋炒（米查）子饭
羊肉腰条
葱香双丁炒饭
洋葱炒芥菜
海参鸭丁（米查）子饭
淡菜茄子煲
双鲜炒饭
糖醋百合
三丁炒饭
什锦刺嫩芽
红杞栗子粥
松仁土豆泥
桑椹二米粥
肉末茄泥
枣香山药荞麦粥
什锦绿豆芽
首乌薏苡仁粥
花生米炆莴笋
芪汁绿豆二米粥
蚝香素芹
降压粥
桃仁拌茼蒿
柿饼枸杞粥
口蘑淡菜汤
归芪（米查）子粥
红杞牡蛎萝卜汤
麦冬大米粥
奶汤番茄
山药枣粥
桑椹银耳大枣羹
双仁莲子粥
清香紫菜瓜片汤
高粱米菜粥
核桃仁莲子羹
海参冰糖粥
银耳山楂羹
嫩玉米红薯粥
大枣山药羹

花生燕麦粥
三色凤梨羹
干贝海带麦仁粥
什锦山楂糕羹
黑米西芹淡菜粥
双味桃羹
玉米须龟肉粥
大枣羹
玉米芥菜粥
菊花山楂炖银耳
麦冬熟地甲鱼粥
麻油海带丝
芪参薏苡仁鸡肉粥
糖醋甘蓝
玉米蚌肉粥
蜂蜜三丁
菊花瘦肉玉米粥
蒜茸菠菜
茯苓薏苡仁海带粥
蒜拌马兰头
槐花绿茶粥
金针拌瓜丝
黄芪鱼肉焖饭
翠珠黄芪烧鲫鱼
芪归莲子焖糙子
黄焖鲤鱼
薏苡仁赤豆茯苓饭
归芪炖土鸡
山楂龙眼玉米饭
蒜蚝猪心
荷香鸭肉蒸饭
肉末双冬
大枣香菇蒸饭
翠油松花海红羹
海带绿豆蒸(米查)子
附录 烹饪术语小提示
食材索引

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)