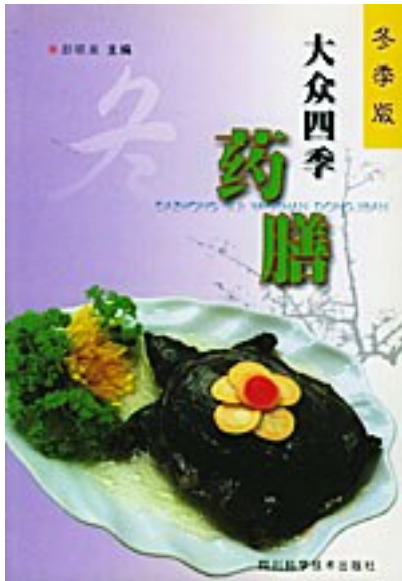


大众四季药膳（冬季版）



[大众四季药膳（冬季版）_下载链接1](#)

著者:

出版者:四川科学技术出版社

出版时间:2003-1-1

装帧:

isbn:9787753645146

本书知识性与实用性并重，重点突出，深入浅出，通俗易懂；该书既有传统医学的内涵，又是一本推广药膳科普读物，还是有实用价值的收藏版本。本套丛书具有系统性，连贯性，内容丰富多彩。希望该书成为您健康的朋友。

本书适用于一般家庭成员，保健制品工作人员，餐厅酒店工作人员，医务人员，厨师，患者和药膳食疗爱好者阅读。

作者介绍:

铭泉教授生于 1933 年，重庆市人，大学文化。他从 1980 年开始首先提出现代药膳这一概念，开创了中国药膳学这一崭新的学科，使药膳成为商品，并在全国乃至世界创办了第一家药膳餐厅——

成都同仁堂，至今深受国内外顾客的赞赏。他在国内外有关报刊上发表了论文 300 余篇，并先后出版了《中国药膳学》、《中国药膳大典》、《中国药膳大全》、《中国药膳》、《大众药膳》、《药膳》、《大众四季饮膳》、《家庭药膳》等 100 余部药膳专著，深受国内外读者欢迎。

彭教授的卓越成就在于发掘、推广了中医食疗这一瑰宝，他从众多的中医古籍中精心筛选，结合当今社会需要，撰写了大量的药膳专著，使祖国医学中零星的食疗资料系统化、科学化、社会化、群众化。1987 年，《健康报》曾以《药膳专家彭铭泉》为题，专门介绍了彭铭泉教授发掘中医食疗宝库，创立中国药膳学的事迹。

彭教授在著书立学的同时，还积极把他的药膳理论用于临床和实践，研制了如排石饮、虫草鸭、双鞭壮阳汤、蛇鞭口服液等中成药制剂和保健食品、口服液，解除了许多病人的疾苦，一些产品销往海外，深受欢迎。

1990 年，彭教授应日本富山医科大学邀请，赴日进行学术交流和讲学活动。1992 年，他又应香港一洲集团有限公司邀请，赴香港特别行政区讲学，并担任药膳高级顾问一职。1991 年，他应香港一洲集团有限公司庄永竟董事长邀请，赴香港讲学，并担任药膳高级顾问。

目录: 概说

- 一、四季五补
- 二、四季施膳
- 三、五宜与五味
- 四、四季对食物的选择
- 五、四季辨证施膳

山药孔雀

双鞭壮阳煲

巴戟鱼翅煲

枸札鲩鱼煲

桃仁炒鸡丁

燕窝枸札鱼翅

乌灵参鸡煲

人参蒸甲鱼

牛膝鱿鱼煲

海马枸杞卤驴肉

淮山蒸肉丸

马蹄枸杞烧鱼翅

虫草红枣老鸭煲

生姜当归羊肉煲

天麻卤乳鸽

丁香卤凤爪

二冬局花蟹

川明参滑兔丁

枸杞烧鲫鱼

山药螃蟹煲

槟榔炸鸭腿

双耳炒肉片

西洋参蒸鲍鱼

锁阳蒸羊腿

鹿茸大虾

巴戟煮大虾

虫草乳鸽煲

锁阳韭菜炒小龙虾
巫蓉大虾煲
霸王别姬
锁阳烧牛肉
苡仁玉竹子鸭煲
茯苓烧田螺
灵芝烧鸡块
狗鞭雄鸡煲
锁阳卤童鸡
灵芝蒸鲩鱼
枸杞牛鞭雄鸡煲
枣当归蒸乌鸡
牛膝桃仁子鸭煲
天冬扒乌鸡
马蹄烧肉丸
莲子烧鱼肚
党参蒸鸡柳
酸枣仁炒猪舌
当归生姜蒸羊腿
阿胶蒸乌鸡
红枣烧鸡翅
海马卤鸡
川明参炸兔腿
龙马童子鸡
红枣烧肉方
红枣蒸扣肉
淮山烧兔块
山药白木耳烧君肝
锁阳炒韭菜
红花烧里脊
冰糖燕窝
红枣藕粉羹
巴戟炒腰花
菊花羹
山楂羹
莲子糕
百合绿豆糕
蚂蚁芝麻糕
巴戟卤乳鸽
桔梗炒肉片
杭菊炒茄子
蜜汗荔枝
人参饺子
枸杞党参窝头
黑芝麻拦凉粉
巴戟炒牛肉
蜜汗西瓜
屠苏酒
多鞭酒
状元红酒
八珍酒

• • • • • (收起)

[大众四季药膳（冬季版） 下载链接1](#)

标签

评论

[大众四季药膳（冬季版） 下载链接1](#)

书评

[大众四季药膳（冬季版） 下载链接1](#)