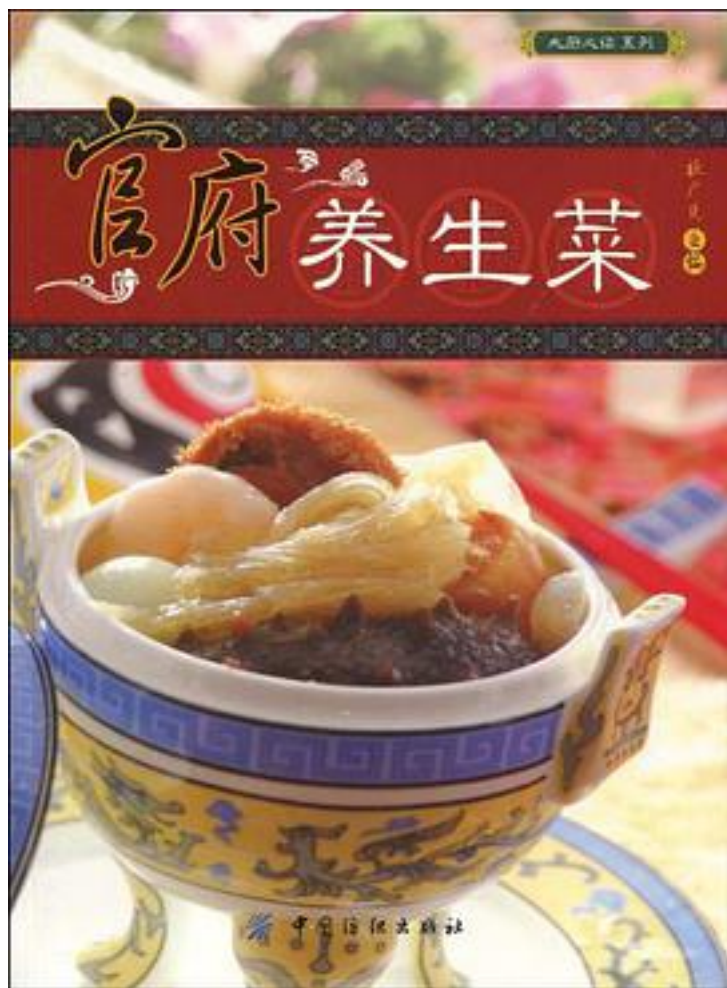


官府养生菜



[官府养生菜_下载链接1](#)

著者:杜广贝 编

出版者:中国纺织

出版时间:2010-6

装帧:

isbn:9787506464857

《官府养生菜》所提供的“京味养生菜”目录，也都是雍和轩在三年的实践中根据上述理论逐渐研制而成的，深受顾客们喜欢。在三周岁到来之际编辑成册，也是雍和轩对消

费者和社会的一种回报。有不足之处，欢迎批评指正。真心地祝每一位读者身体健康，全家幸福。

作者介绍:

杜广贝，中国名厨委员会委员，毛泽东健康养生饮食研究会顾问，国际饮食养生研究会常务理事，中国国家烹调一级评委，中国药膳烹饪大师，“京味养生菜”创始人，中国烹饪大师“金爵奖”获得者。现任北京新闻大厦酒店总经理助理，行政总厨。从业四十多年，对各地名菜多有研究，尤其精通鲁菜、京菜，至今仍工作在烹饪第一线，对宫廷、官府、养生菜形成了自己独特的烹饪手法。他谦虚地说：“这是一个活到老学到老的职业，技术来不得半点虚假，必须博取众家之长，精益求精。”

目录: 养生观念 自然养生的传承与创新 养生食材的滋补功效 养生滋补美食
开胃凉菜 第一道 麦仁嫩豆腐 豆嘴青苗 土豆沙律 木瓜养颜芦荟 什锦桃仁 锦绣山药泥
香椿豆腐 芥辣双脆 京味豆酱 茶干菠菜 东羊糕 原味手撕兔 水晶辽参 雍和吊烧鸽
美极鸭舌 水晶肘 养生牦牛肉 翡翠螺片 香草汁肥鹅肝 温拌腰花 滋补养生上热菜
一品网鲍 雍和烧肉炖鲍鱼 养生海参王 葱烧海参捞面 竹香刺参皇 原汁活海参
酸汤梅花参 棒(米查)煨极品参 鲜鲍扣辽参 干烧大乌参 排骨煨鲜参 极品燕鲍翅 浓汤血燕
清汤官燕 竹荪虾胶翅 黄焖鱼翅 酸辣全丝翅 鱼翅四宝 桂花炒散翅 私家御鼎香
木瓜炖雪蛤 木瓜烩鱼肚 红莲炖雪蛤 养生文蛤豆花 浓汁裙边 柠香银鳕鱼 盐焗鳕鱼
乌米生煎鳕鱼 一品桂鱼卷 养生瓦罐鲷鱼 官府酸汤鱼 紫砂罐鹿筋 双蘑烧鹿筋 香芒鲈鱼
养生四合院 翡翠大虾球 雍和宫爆虾 金丝千岛虾 豆瓣橄榄虾 鲜奶炒龙虾 奶油咖喱虾
江户炭烤鳗 皇家扣三丝 麦香牛柳 雍和飘香排 金蒜爆法国鹅肝粒 粽香牛掌 蟹粉狮子头
薄荷牛仔粒 干烧比目鱼 浓汤罐三鲜 京味干炸丸子 雍和粽香骨 牡丹鲜螺片 盐焗海螺
蒲棒牛肉 话梅芸豆煲猪尾 养生美颜蹄 鲜芒果鸡柳 清炸鸡胗花 鹅肝酱焗鸡腿菇
隋系东坡 盐焗豆花 瓜姜银鱼 蒜蓉鹿里脊 百合鲜鱼盅 金牌鸽松皇 响油鳝糊 浓汤煮干丝
金沙鸭翅 葱油芋艿煲 洞庭蚕豆 养生素斋盒 禅院珍菌坛 养生杞子炒银杏 麻香紫薯
红娘藏宝 虫草养生汤 金瓜八宝辣酱 美极培根炒慈菇 草菇烧菜心 梅干菜扣肉
养生赛豆腐 苦瓜酿山药 上海油焖笋 蚕豆米炒丝瓜 特色黄金包 淮山蒸南瓜
酥嫩软鲜品 面点 豌豆黄 芸豆卷 驴打滚 艾窝窝 象形核桃 香芋水晶饼 薯蓉球
雍和黄桥烧饼 雍和小窝头 手撕饼 圆梦烧饼 绿茶馒头 莜面蒸饺 海三鲜水饺 茄汏面
老北京炸酱面 海参打卤面
· · · · · (收起)

[官府养生菜_下载链接1](#)

标签

美食

饮食

生活

品味

PDF

评论

[官府养生菜_下载链接1](#)

书评

[官府养生菜_下载链接1](#)