

《新概念保健调补菜》

图书基本信息

书名：《新概念保健调补菜》

13位ISBN编号：9787543918375

10位ISBN编号：7543918374

出版时间：2002-6

出版社：上海科学技术文献出版社

作者：程尔曼,姜润泉 编著

页数：409

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《新概念保健调补菜》

内容概要

《新概念保健调补菜》收集了 827 例包含主食、点心、菜肴、汤羹的保健、调理食谱。这些食谱分别适应人体几个主要生长期的保健，以及一些常见病慢性病的防治和辅疗。收中还简介了一些选料、加工及烹制经验和技巧。《新概念保健调补菜》具有一定的知识性、实用性，写作上又力求通俗易懂。可作为日常生活、保健强身、优生优养、延缓衰老、延年益寿的食疗和食谱，亦可供基层营养卫生工作者、医院食堂营养配制等研究参考。

《新概念保健调补菜》

作者简介

程尔曼，女，1941年8月生，上海市人，大学毕业。丈夫姜润泉，1941年1月生，杭州市人，大学毕业。夫妇俩热爱本职、各有建树，先后被评为高级工程师。业余，他们有志于弘扬中华饮食文化，注力烹饪技艺，钻研食疗食养，经多方实践，积累不少经验，也撰写了不少文章。1984年以来，他们设计的菜肴作品在上海举办的“家宴菜谱设计操作”、“巧制茄肴”等各项比赛中均名列前茅，获得荣誉证书。他俩编著的图书有《膳食保健》、《健脑食谱》、《烤箱食谱》等，得到读者厚爱。尤其是《上海家常菜》八次重版后出版了订本，又十次重版。程尔曼女士还与其他作者合作撰写出版了《节日家宴芟选》、《巧做时令菜300例》、《早茶》、《花色蔬菜栽培和实用方法》等书，并在各报刊、杂志上发表了数百篇作品。今年就上海电视台生活《天天厨房》剧组邀请，在健康美食ABC节目主讲。程尔曼女士自学成绩卓著，得到了国家和社会的认可。1998年被美国某著名的食品公司聘为首席技术顾问，1999年获得上海“振兴中华读书成都奖”区三学状元等光荣称号。

《新概念保健调补菜》

书籍目录

《新概念保健调补菜》

媒体关注与评论

书评随着生活水平的提高，人们对精神和物质文明更为渴求，日常膳食已粗茶淡饭的“温饱型”转为讲究营养、保护健康的“保健型”这也是社会物质文明发展的必然趋势。食疗食养，以食代疗，利用送信调配达到益体、抗衰保健的目的，其效能明显，基本上无毒、无副作用，故而很受当今崇尚健康观念的现代人的青睐。

《新概念保健调补菜》

编辑推荐

《新概念保健调补菜》编辑推荐：随着生活水平的提高，人们对精神和物质文明更为渴求，日常膳食已粗茶淡饭的“温饱型”转为讲究营养、保护健康的“保健型”这也是社会物质文明发展的必然趋势。食疗食养，以食代疗，利用送信调配达到益体、抗衰保健的目的，其效能明显，基本上无毒、无副作用，故而很受当今崇尚健康观念的现代人的青睐。

《新概念保健调补菜》

精彩短评

1、这本书对一些特殊人群,比如老人\小孩\孕妇这样的比较适用,书中讲解的很细,比较简单,普通人都看的懂

《新概念保健调补菜》

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：www.tushu111.com