

《茶饌之美(一)》

图书基本信息

书名：《茶饌之美(一)》

13位ISBN编号：9787542820723

10位ISBN编号：7542820729

出版时间：1999-11

出版社：上海科技教育出版社

作者：许堂仁

页数：40

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

《茶馐之美(一)》

内容概要

本书是一本以茶为佐料食谱，茶叶中水溶性物质仅占茶叶干重的40%左右，大部分不溶于水的物质，在饮用时都没有被利用，而随茶渣一起被浪费掉。而本书用茶叶巧妙制食，通过日常饮食的摄入茶的有机营养，这样就可使更多的人广泛地利用茶的多种保健功能。

书籍目录

茶馐之美(一)

不发酵茶 绿茶

1. 绿茶菠萝虾
2. 绿茶煎鱼免鱼
3. 绿茶镶蟹斗
4. 绿茶沙拉虾
5. 绿茶凉面
6. 绿茶蛋塔
7. 绿茶椰粉球
8. 绿茶竹叶果
9. 绿茶沙拉笋

不发酵茶 龙井

10. 龙井椒盐蟹
11. 龙井虾仁
12. 龙井盐酥虾
13. 龙井凉拌干丝

不发酵茶 碧螺春

14. 碧螺春炒鱼米
15. 碧螺春炒鸡丝
16. 碧螺春百花虾
17. 碧螺春蒸明虾

半发酵茶 乌龙

18. 乌龙烧子排
19. 乌龙番茄烧肉
20. 乌龙熏鸡
21. 乌龙熏白鲳
22. 乌龙松子熏肉
23. 乌龙茶香百叶糕
24. 乌龙拌粉丝
25. 乌龙茶果冻

轻发酵茶 包种

26. 包种茶油炒双腰
27. 包种炒鱼片
28. 包种蒸石斑
29. 包种白云豆腐
30. 包种茶香臭豆腐
31. 包种清茶蛤蜊汤
32. 包种干贝银丝羹
33. 包种鸡冻
34. 包种小笼包
35. 包种粉包汤
36. 茶香珍珠
37. 翠香茶果
38. 茶香虾仁豆腐
39. 包种茶冻
40. 包种茶鹅

《茶饌之美(一)》

《茶馐之美(一)》

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