

图文并茂·一看就懂·一学就会

餐桌上的 中药

功效、禁忌、配方，药物性征内容全面
泡茶、炖汤、煮粥，家庭必备方便实用

宋敬东◎编著

本书提供了近 600 种药膳，在传统医学的基础上，又吸取了营养学及烹饪学的精华，真正做到“寓医于食”，将药物作为食物，又借用食物辅以疗效，达到防病治病、保健强身、延年益寿的功效。

天津出版传媒集团

天津科学技术出版社

餐桌上的 中药

宋敬东◎编著

常州大学图书馆
藏书章

天津出版传媒集团

天津科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

餐桌上的中药 / 宋敬东编著. —天津: 天津科学技术出版社, 2014.9
ISBN 978-7-5308-9226-8


I. ①餐… II. ①宋… III. ①中药材—基本知识 IV. ①R282

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 234986 号

策划编辑: 刘丽燕 张 萍

责任编辑: 王朝闻

责任印制: 兰 毅

天津出版传媒集团 出版
 天津科学技术出版社

出版人: 蔡 颢

天津市西康路 35 号 邮编 300051

电话(022)23332490

网址: www.tjkjcs.com.cn

新华书店经销

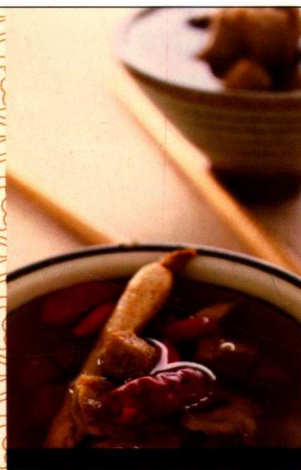
北京市松源印刷有限公司印刷

开本 720×1020 1/16 印张 24 字数 460 000

2014 年 12 月第 1 版第 1 次印刷

定价: 39.80 元

目录





人参

16 食材档案

17 营养价值

18 食用问答

20 餐桌上的营养菜式

20 粥品

◎人参鸡肝粥

◎人参鱼肉粥

21

◎人参枸杞粥

◎人参玉米粥

22

◎人参茯苓红枣粥

◎人参黄芪粥

23

◎人参雪耳粥

◎人参蜂蜜粥

24 小菜

◎人参煮羊肉

◎人参蒸鸡蛋

25

◎清蒸人参鸡

◎人参炖猪肝

26

◎人参炒鸡丝

◎人参鲜百合蒸蛋

27

◎人参里脊丝

◎人参生鱼

28 汤羹

◎人参冬菇汤

29

◎人参乌鸡汤

◎人参炖猪心

◎参枣花生汤

30

◎人参桂圆瘦肉汤

◎人参煲猪肚

31 茶酒

◎人参陈皮茶

32

◎五味子人参茶

◎人参茉莉花茶

◎人参桂圆饮

33

◎补心酒

◎天麻人参酒

34 糕点小吃

◎人参淮山糕

◎人参陈皮糕

35

◎人参葡萄膏

◎人参川贝炖雪梨



百合

36 食材档案

37 营养价值

38 食用问答

40 餐桌上的营养菜式

40 粥品

◎紫薯百合粥

◎百合阿胶粥

41

◎百合芝麻粥

◎百合红枣粥

42

◎百合干贝瘦肉粥

◎山楂陈皮百合粥

43

◎百合海带粥

◎决明百合菊花粥

44 小菜

◎百合焖鸡腿

45

◎百合炒虾仁

◎百合炒芹菜

46

◎百合莲子焖肉

◎百合炒肉片

47

◎百合肉圆

◎清蒸八宝豆腐

48

◎金沙百合

49 汤羹

◎川贝百合安神汤

◎百合银耳滋阴汤

50

◎百合丝瓜汤

◎玉合苹果汤

51

◎黑豆百合鸡汤

◎冬菇黑木耳百合汤

52 茶饮

◎百合鲜奶露

53

◎百合生地茶

◎百合桂圆水

◎雪梨百合饮

54 甜品

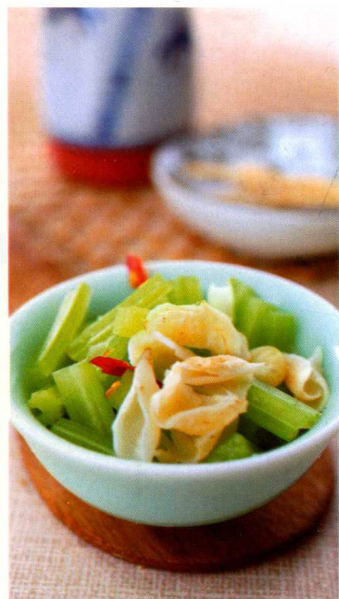
◎红豆莲子百合冰

◎冰糖百合南瓜盅

55

◎甜香百合南瓜露

◎山药百合牛奶



红枣

56 食材档案

57 营养价值

58 食用问答

60 餐桌上的营养菜式

60 粥品

◎八宝粥

61

◎红枣枸杞粥

◎红枣牛奶粥

◎红枣核桃粥

62

◎红枣莲子百合粥

◎红枣茯苓糯米粥

63

◎红枣淮山粥

◎红枣当归粥

64 小菜

◎桂圆红枣烧排骨

◎红枣牛肉丸

65

◎红枣栗子焖鸡

66

◎红枣百合蒸南瓜

◎红枣银杏白菜

67

◎拔丝山药

◎红枣酿苦瓜

68

◎红枣云耳蒸鸡

69 汤羹

◎大枣萝卜猪蹄汤

◎板栗红枣排骨汤

70

◎灵芝红枣鸡汤

◎桂圆红枣瘦肉汤

71 茶饮

◎姜枣茶

72

◎八宝花果茶

◎山楂红枣汤

◎红枣芹菜饮

73 糕点小吃

◎糯米红枣球

◎枣泥山药糕

74

◎冰糖红枣雪梨

◎红枣银耳糖水



莲子

75 食材档案

76 营养价值

77 食用问答

79 餐桌上的营养菜式

79 粥品

◎川贝百合莲子粥

◎茯苓莲子粥

80

- ◎燕窝银耳莲子粥
- ◎黑米八宝粥

81

- ◎莲子桂圆核桃粥
- ◎莲子猪心粥

82 小菜

- ◎双莲炖排骨
- ◎莲子鸭丁

83

- ◎莲子酿苦瓜
- ◎参莲蒸蛋

84

- ◎虾仁莲子青豆
- ◎荷塘双宝

85

- ◎环玉狮子头
- ◎莲子煲素丸

86 汤羹

- ◎陈皮茯苓莲子猪心汤
- ◎甘草莲心水果汤

87

- ◎清补凉瘦肉汤
- ◎淮山莲子炖鸡

88 茶饮

- ◎人参山楂莲子茶

89

- ◎莲子鲜奶
- ◎桂圆莲子羹
- ◎太子参莲子羹

90 糕点小吃

- ◎莲蓉薯饼
- ◎莲子茯苓糕

91

- ◎莲栗糯米糕
- ◎冰糖莲子



黄芪

92 食材档案

93 营养价值

94 食用问答

96 餐桌上的营养菜式

96 粥品

- ◎黄芪红枣羊肉粥
- ◎党参黄芪瘦肉粥

97

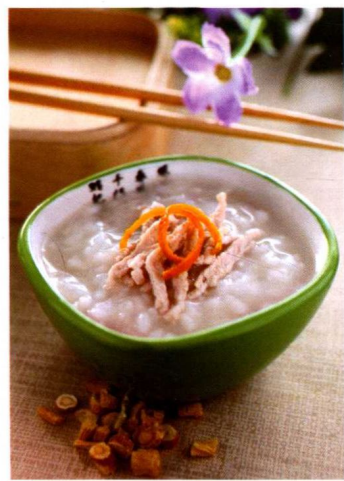
- ◎黄芪猪肝粥
- ◎黄芪桂圆红枣粥

98

- ◎黄芪当归鸡粥
- ◎黄芪党参红豆粥

99 汤羹

- ◎黄芪人参瘦肉汤
- ◎黄芪虾仁汤



100

- ◎黄芪人参炖老鸡
- ◎黄芪党参排骨汤

101

- ◎黄芪虫草瘦肉汤
- ◎黄芪生鱼汤

102

- ◎黄芪雪耳苹果汤
- ◎黄芪香菇鲫鱼汤

103 茶饮

- ◎黄芪黑豆红枣茶

104

- ◎黄芪灵芝茶
- ◎黄芪五味子甘草茶
- ◎黄芪党参白术茶

105

- ◎黄芪麦冬参茶
- ◎黄芪甘草蜂蜜茶



枸杞

106 食材档案

107 营养价值

108 食用问答

110 餐桌上的营养菜式

110 粥品

- ◎枸杞芝麻粥
- ◎花生枸杞川贝粥

111

- ◎莲子薏米枸杞粥



◎枸杞猪肝粥

112

◎陈皮枸杞薏米粥

113

◎参麦枸杞粥

◎枸杞麦冬粥

◎枸杞阿胶粥

114 小菜

◎蘑菇枸杞焖豆腐

◎枸杞焖牛肉

115

◎首乌猪肝片

◎枸杞大枣蒸鲫鱼

116 汤羹

◎罗汉果润肺汤

◎平菇枸杞茯苓汤

117

◎黄芪枸杞鸡汤

◎三七淮山枸杞鸡汤

118

◎杞参乌鸡汤

◎桂圆枸杞猪骨汤

119

◎鲜藕枸杞排骨汤

◎淮山枸杞牛肉汤

120 茶酒

◎归圆杞菊酒

121

◎人参枸杞饮

◎枸杞酒

◎五子补肾茶



冬虫夏草

122 食材档案

123 营养价值

124 食用问答

126 餐桌上的营养菜式

126 粥品

◎虫草茯苓粥

◎虫草百合粥

127

◎虫草黑米粥

◎虫草燕窝粥

128

◎薏米淮山莲子粥

◎虫草鸭粥

◎虫草酥蜜粥

129

◎虫草洋参粥

130 小菜

◎三冬虫草蒸鲫鱼

◎虫草蒸鸡蛋

131

◎虫草枸杞煲排骨

◎虫草炖鸡块

132

◎上汤虫草蒸素燕

◎虫草天麻煮猪脑

133 汤羹

◎虫草薏米百合羹

◎虫草淮山炖乌鸡

134

◎虫草鲫鱼汤

◎虫草淮山瘦肉汤

135

◎党参灵芝虫草猪心汤

◎虫草虾仁汤

136

◎虫草炖老鸭

◎虫草红枣瘦肉汤

137 茶酒

◎虫草五味茶

138

◎冬虫夏草茶

◎虫草灵芝茶

◎虫草党参益寿茶

139

◎虫草黑枣酒

◎虫草洋参酒

140

◎虫草参术茯苓酒

◎首乌芝麻当归酒





淮山

141 食材档案

142 营养价值

143 食用问答

145 餐桌上的营养菜式

145 粥品

◎淮山红枣瘦肉粥

◎淮山牛肉粥

146

◎淮山雪梨糯米粥

147

◎丝瓜淮山粥

◎花生淮山玉米粥

◎淮山冬瓜薏米粥

148

◎淮山红枣粥

◎海带淮山粥

149 小菜

◎五彩山药

◎淮山炒羊肉

150

◎拔丝山药

◎清炒山药

151

◎淮山烧鲫鱼

◎淮山栗子炒瘦肉

152

◎淮山烩虾仁

153 汤羹

◎罗汉果淮山汤

◎淮山乌鸡汤

154

◎党参淮山炖鸡汤

◎淮山莲子瘦肉汤

◎淮山赤小豆羹

155

◎淮山玉竹老鸭汤

156 茶饮

◎淮山黑芝麻糊

157

◎淮山莲子茶

◎淮山蜂蜜饮

◎淮山绿豆甜汤

158 糕点小吃

◎二豆淮山糕

◎蓝莓山药泥

159

◎香蕉山药卷

◎淮山枣豆糕



桂圆

160 食材档案

161 营养价值

162 食用问答

164 餐桌上的营养菜式

164 粥饭

◎红枣桂圆粥



165

◎淮山桂圆粥

◎百合桂圆莲子饭

◎栗子桂圆粥

166

◎黑豆桂圆红枣粥

◎桂圆羊肉粥

167 小菜

◎桂圆玉米虾

◎桂圆百合炖猪肉

168

◎桂圆纸包鸡

◎桂圆炖蛋

169

◎话梅桂圆糯米藕

170

◎桂圆素虾仁

◎黑麻油炒桂圆

171 汤羹

◎桂圆核桃瘦肉汤

◎桂圆枸杞煲羊脑

172

◎桂圆炖鸡汤

◎桂圆瘦肉护发汤

173

◎首乌桂圆莲藕汤

◎桂圆莲子鸡蛋汤

174 茶饮糖水

◎桂花生糖水

175

◎虫草桂圆茶

◎桂圆米浆

◎灵芝桂圆茶

176 糕点小吃

◎枸杞桂圆芋头饼

◎桂圆红枣茶冻

177

◎紫米桂圆糕

◎桂圆淮山糕



当归

178 食材档案

179 营养价值

180 食用问答

182 餐桌上的营养菜式

182 粥品

◎当归猪脚粥

◎当归黄瓜粥

183

◎枸杞当归粥

◎赤豆当归粥

184

◎当归乌鸡粥

◎当归鸭粥

185

◎当归红枣黑米糯米粥

◎归杞白芍粥

186 小菜

◎当归烧酒虾

◎当归芹菜

187

◎当归炒鸡丝

◎当归淮山猪心

188

◎当归排骨

◎当归冬菇煲

189

◎香酥当归鸡

◎当归生地羊肉煲

190 汤羹

◎当归枸杞炖猪心

◎红枣当归羊汤

191

◎归芪虾仁汤

◎滋补猪骨汤

192

◎生地红花当归乌鸡汤

◎当归鸭肉汤

193

◎当归萝卜羊肉汤

194 茶酒

◎山楂当归饮



195

◎当归红枣茶

◎当归酒

◎归圆仙酒

196 糕点小吃

◎补中益气糕

◎当归首乌蛋



陈皮

197 食材档案

198 营养价值

199 食用问答

201 餐桌上的营养菜式

201 粥品

◎陈皮黄芪红糖粥

◎陈皮海带粥

202

◎陈皮茯苓大枣粥

◎陈皮牛肉粥

◎陈皮荷叶薏米粥

203

◎赤小豆鲤鱼陈皮粥

204

◎陈皮核桃粥

◎陈皮银杏粥

205 小菜

◎陈皮鸡丁

◎陈皮牛腩

206

◎陈皮丝里脊肉

- 陈皮虾
207
- 陈皮肉片
208
- 陈皮炒猪肝
209 汤羹
- 陈皮红豆排骨汤
210
- 陈皮老鸭汤
211
- 陈皮罗汉果汤
212 茶酒
- 陈皮黄芪煲猪心
213
- 陈皮鲤鱼豆腐羹
214 糕点甜品
- 陈皮天麻猪脑汤
215
- 陈皮红枣饮
216
- 陈皮老姜茶
217
- 陈皮蜂蜜茶
218
- 陈皮酒
219
- 陈皮糯米苹果饼
220
- 陈皮桂花红豆糕
221



- 陈皮川贝百合炖雪梨
- 陈皮绿豆糖水



党参

- 216 食材档案
- 217 营养价值
- 218 食用问答
- 220 餐桌上的营养菜式
- 220 粥品
- 党参茯苓粥
- 杞枣参蛋粥
- 221
- 党参淮枣粥
- 补虚正气粥
- 222
- 党参百合粥
- 党参红枣糯米粥
- 223 小菜
- 党参炖马铃薯
- 山药党参烩鳕鱼
- 224
- 党参烧鱼肉
- 225
- 党参白术炒肚片
- 党参拌豆角
- 226
- 参花香菇鸡
- 党参烧鸡腿

227 汤羹

- 党参红枣牛肉汤
- 党参当归猪肝汤
- 228
- 党参黄芪炖鸡汤
- 党参黑豆汤
- 229
- 党参麦冬瘦肉汤
- 党参鸡丝冬瓜汤

230 茶酒

- 参芪薏米茶
- 231
- 党参麦芽茶
- 二花参麦茶
- 党参白术酒

232

- 党参酒
- 百益长寿酒

233 甜品

- 党参淮山大枣汤圆
- 川贝党参雪梨糖水



茯苓

- 234 食材档案
- 235 营养价值
- 236 食用问答
- 238 餐桌上的营养菜式
- 238 粥品
- 茯苓红枣粥

◎人参茯苓粥

239

◎茯苓银杏粥

◎茯苓栗子粥

240

◎茯苓羊肉粥

◎茯苓瘦肉补益粥

241 小菜

◎茯苓炒三丝

◎当归茯苓鸡

242

◎茯苓腐皮卷

◎茯苓肉丝

243

◎茯苓炸肉丸

◎茯苓炸葱卷

244 汤羹

◎茯苓党参猪心汤

◎茯苓红枣黄芪炖鸡

245

◎归芪茯苓乌鸡

◎川贝茯苓枸杞羊肉煲

246

◎茯苓淮山排骨汤

◎茯苓核桃瘦肉汤

247

◎田七茯苓鲫鱼汤

◎参苓猪骨汤

248 茶酒

◎茯苓减肥酒

◎桂枣蜂蜜茯苓茶

249

◎首乌虫草茯苓茶饮

◎茯苓莲子雪耳饮

◎人参茯苓酒

250

◎十全大补酒

251 糕点小吃

◎茯苓芝麻饼

◎陈皮茯苓煎饼

252

◎莲子茯苓糕

◎淮山莲子茯苓糊



山楂

253 食材档案

254 营养价值

255 食用问答

257 餐桌上的营养菜式

257 粥品

◎山楂核桃粥

◎菊花山楂粥

258

◎薏米山楂粥

◎山楂玉米粥

◎山楂糯米粥

259

◎山楂黄芪黑米粥

260

◎山楂淮山瘦肉粥

◎肉桂山楂粥

261 小菜

◎山楂红烧肉

◎山楂烧豆腐

262

◎麻酱山楂白菜丝

263

◎山楂蒸鸡肝

◎山楂拌海带

264 汤羹

◎山楂薏米萝卜汤

◎山楂丹参麦冬汤

265

◎山楂荷叶乌梅汤

◎山楂马蹄瘦肉汤

266

◎山楂西红柿汤

◎山楂瘦肉降压汤

267

◎山楂灵芝香菇汤

◎山楂赤小豆煲牛肉

268 糖水

◎山楂麦芽甜汤

269

◎山楂蜂蜜水

◎山楂乳酪

◎山楂雪饮

270 糕点小吃

◎山楂牛奶布丁

◎水晶山楂糕

271

◎山楂腌雪梨

◎山楂果酱





灵芝

272 食材档案

273 营养价值

274 食用问答

276 餐桌上的营养菜式

276 粥品

- ◎灵芝核桃粥
- ◎灵芝党参枸杞粥

277

- ◎灵芝麦片粥
- ◎灵芝小麦糯米粥

278 小菜

- ◎灵芝黄芪炖肉
- ◎灵芝炖猪心

279

- ◎灵芝炖冬菇

280 汤羹

- ◎灵芝沙参红枣汤
- ◎灵芝雪耳汤

281

- ◎灵芝无花果雪梨汤
- ◎灵芝淮山羹
- ◎灵芝护肝汤

282

- ◎田七灵芝瘦肉汤

283

- ◎灵芝桂圆鸡汤
- ◎灵芝金针肉片汤

284 茶酒

- ◎灵芝薄荷茶
- ◎灵芝燕窝茶

285

- ◎灵芝甘草茶

286

- ◎灵芝五味子酒

287

- ◎灵芝麦冬茶
- ◎灵芝核桃茶
- ◎灵芝百合茶

288 糕点小吃

- ◎鲜灵芝龟苓膏
- ◎灵芝鲜冻

289

- ◎灵芝素香松
- ◎灵芝蒸肉饼

290

- ◎百合灵芝糕
- ◎灵芝酥糖



燕窝

291 食材档案

292 营养价值

293 食用问答

295 餐桌上的营养菜式

295 粥品

- ◎黄芪燕窝粥
- ◎燕窝红枣桃仁粥

296

- ◎燕窝鲜虾粥
- ◎燕窝瘦肉粥

297

- ◎燕窝鸡蛋小米粥
- ◎燕窝淮山红枣粥

298

- ◎燕窝枸杞粥
- ◎燕窝鸡丝粥

299 小菜

- ◎翡翠燕窝
- ◎燕窝胡萝卜蛋卷

300

- ◎燕窝百花豆腐
- ◎田七百合烩燕窝

301

- ◎燕窝萝卜猪骨煲
- ◎燕窝芥菜心

302 汤羹

- ◎燕窝灵芝羹
- ◎燕窝参莲汤

303

- ◎燕窝雪梨瘦肉汤
- ◎燕窝百合雪耳排骨汤

304

- ◎燕窝清汤
- ◎海带紫菜燕窝汤

305

- ◎燕窝养血安胎汤
- ◎燕窝虫草猪肝汤

306

- ◎奶白燕窝鲫鱼汤
- ◎燕窝乌鸡汤

307 甜品

- ◎冰糖杞圆炖燕窝
- ◎雪耳炖燕窝

308

- ◎银杏燕窝

◎燕窝玉米汁

◎酒酿燕窝

309

◎鲜草莓燕窝



田七

310 食材档案

311 营养价值

312 食用问答

314 餐桌上的营养菜式

314 粥品

◎丹参灵芝田七粥

◎田七首乌粥

315

◎淮山田七桂圆粥

◎人参田七粥

316

◎阿胶田七糯米粥

◎田七薏米粥

317

◎田七菊花粥

◎当归黄芪田七粥

318 小菜

◎田七猪心

◎百合田七炖瘦肉

319

◎田七肉饼

◎田七蒸蛋

320

◎田七炖虾

◎田七杂锦豆腐煲

321

◎田七韭菜虾仁

◎田七西红柿牛肉锅

322 汤羹

◎田七木瓜猪蹄汤

◎淮山田七牛肉汤

323

◎田七当归羊肉汤

324

◎田七枸杞炖猪蹄

◎田七木耳瘦肉汤

325 茶酒

◎人参田七酒

326

◎山楂田七茶

◎田七花麦冬茶

◎田七红枣饮

327 糕点小吃

◎田七果汁雪糕

◎田七花茄汁香蕉



雪耳

328 食材档案

329 营养价值

330 食用问答

332 餐桌上的营养菜式

332 粥品

◎莲子雪耳赤豆粥

◎百果鸡粥

333

◎雪耳鸭蛋粥

◎雪耳黑米粥

334

◎西红柿雪耳莲子百合粥

◎雪耳燕窝瘦肉粥

335

◎香菇雪耳瘦肉粥

◎雪耳莲藕粥

336 小菜

◎雪耳炒肉丝

◎雪耳酿虾

337

◎雪耳豆腐

◎雪耳蒸瘦肉

338

◎阿胶雪耳猪肝

◎雪耳炒菠菜

339

◎蒜苗胡萝卜炒雪耳

◎冬笋雪耳炒鱼片

340 汤羹

◎雪耳枸杞煲瘦肉

◎雪耳玉竹清润汤

341

◎木瓜雪耳煲白鲫鱼

342

◎雪耳小白菜猪肝汤

◎椰肉雪耳煲老鸭

343 茶饮糖水

◎红豆雪耳糖水

344

◎双雪百合糖水

◎枇杷枸杞雪耳蜂蜜饮

345

◎黄芪雪耳饮

◎雪耳茉莉花茶

◎雪耳枸杞饮

346 糕点小吃

◎雪耳杂锦果丁

◎雪耳三丝拼盘

347

◎八宝雪耳雪梨

◎凉拌双耳



甘草

348 食材档案

349 营养价值

350 食用问答

352 餐桌上的营养菜式

352 粥品

◎甘草淮山玉米粥

◎黄芪甘草小米粥

353

◎归脾麦片粥

◎黑芝麻杏仁米粥

354

◎南瓜甘草粥

◎绿豆薏仁甘草粥

355 小菜

◎秘制甘草红烧肉

356

◎甘草罗汉果盐水鸭翅

◎甘草肝尖

357

◎甘草焖羊腿

◎甘草大蒜烧茄子

358 汤羹

◎黄芪甘草鱼汤

◎麦枣甘草肉丸汤

359

◎甘草鱼丸红薯汤

◎砂仁甘草鲫鱼汤

360

◎甘草丝瓜汤

◎甘草绿豆炖排骨

361 茶饮糖水

◎胖大海甘草茶

◎甘草薄荷冰糖饮

362

◎甘草荷叶饮

◎大麦甘草茶

◎金银花甘草茶

363

◎止咳糖水

364

◎清凉夏日酸梅汤

◎甘草明目茶

365 甜品小吃

◎甘草乌梅冰

◎甘草杨梅干

366

◎甘草橘皮泡樱桃萝卜

◎甘草薄荷花生

何首乌

367 食材档案

368 营养价值

369 食用问答

371 餐桌上的营养菜式

371 粥品

◎首乌百合粥

◎何首乌鸡蛋小米粥

372

◎首乌麦片粥

◎首乌桂圆大枣粥

373

◎首乌粳米粥

◎芹菜首乌瘦肉粥

374

◎首乌核桃粥

◎首乌黑芝麻糊

375 小菜

◎首乌炖蛋

◎药膳冷豆腐

376

◎首乌肝片

◎首乌炖肉圆

377

◎首乌盐水猪肝

◎首乌鸡丁

378 汤羹

◎何首乌羊排汤

◎何首乌猪脑汤

379

◎首乌肝片汤

◎何首乌鲤鱼汤

380

◎何首乌煲母鸡

◎何首乌牛肉汤

381 茶酒

◎广西首乌酒

◎首乌红枣茶

餐桌上的 中药

宋敬东◎编著

天津出版传媒集团

天津科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

餐桌上的中药 / 宋敬东编著 . — 天津 : 天津科学技术出版社 , 2014.9

ISBN 978-7-5308-9226-8

I . ① 餐 … II . ① 宋 … III . ① 中药材—基本知识 IV . ① R282

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 234986 号

策划编辑: 刘丽燕 张 萍

责任编辑: 王朝闻

责任印制: 兰 毅

天津出版传媒集团

 天津科学技术出版社

出版

出版人: 蔡 颢

天津市西康路 35 号 邮编 300051

电话 (022) 23332490

网址: www.tjkjcs.com.cn

新华书店经销

北京市松源印刷有限公司印刷

开本 720 × 1 020 1/16 印张 24 字数 460 000

2014 年 12 月第 1 版第 1 次印刷

定价: 39.80 元