

保

健

美

食

系

列

# 养颜润肤食谱

蒋金龙 主编

福建科学技术出版社



保 健 美 食 系 列



# 养颜润肤食谱

蒋金龙 主编

福建科学技术出版社

# 精致厨艺 佳肴料理

低价位，高品质，全彩印制  
家常菜，自己做，简单易学



## 精致厨艺系列

|        |         |
|--------|---------|
| 美味鲜汤   | 12.80 元 |
| 美味羹煲   | 12.80 元 |
| 美味素菜   | 12.80 元 |
| 传统卤味   | 12.80 元 |
| 道地卤味   | 12.80 元 |
| 凉拌开胃菜  | 12.80 元 |
| 流行饮料杯饰 | 12.80 元 |
| 厨艺小窍门  | 12.80 元 |

福建科学技术出版社发行科 电话:(0591)7602964



# 保健美食 科学配方



低价位，高品质，全彩印制  
家常菜，自己做，简单易学



## 保健美食系列

- 男性养精食谱
- 男性固气食谱
- 女性滋补食谱
- 女性调养食谱
- 坐月子食谱
- 婴幼儿食谱
- 减肥瘦身食谱
- 养颜润肤食谱
- 清凉开胃食谱
- 补益强身药膳
- 滋养调理药膳
- 健康花草茶

每种定价12.80元

保 健 美 食 系 列



# 养颜润肤食谱

蒋金龙 主编

福建科学技术出版社

著作权合同登记号:图字 13-1999-28

原书名:《养颜食谱》

原出版者:唐代文化事业有限公司

本书中文简体字版权由台湾贺禧文化事业股份有限公司代理

### 图书在版编目(CIP)数据

养颜润肤食谱/蒋金龙主编. —福州:福建科学技术出版社,2000.4(2001.5重印)

(保健美食系列)

ISBN 7-5335-1598-6

I. 养… II. 蒋… III. 美容-食谱  
IV. TS972.161

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 54693 号

书 名 养颜润肤食谱  
保健美食系列  
主 编 蒋金龙  
责任编辑 庄梅  
出版发行 福建科学技术出版社(福州市东水路 76 号,邮编 350001)  
经 销 各地新华书店  
制 版 北京利丰雅高长城电分制版中心  
印 刷 福建彩色印刷有限公司  
开 本 889 毫米×1194 毫米 1/32  
印 张 2  
版 次 2000 年 4 月第 1 版  
印 次 2001 年 5 月第 2 次印刷  
书 号 ISBN 7-5335-1598-6/TS·133  
定 价 12.80 元

书中如有印装质量问题,可直接向本社调换

## 目 录

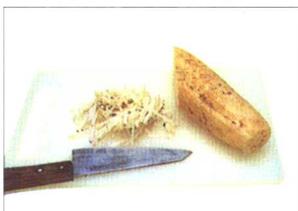
|      |    |       |    |
|------|----|-------|----|
| 藕丝青椒 | 4  | 红枣鱼肚  | 34 |
| 香菇青菜 | 6  | 归花母鸡  | 36 |
| 香油生菜 | 8  | 白木耳炖肉 | 38 |
| 芝麻青菜 | 10 | 龙凤珠   | 40 |
| 番茄溜蛋 | 12 | 八宝鸭   | 42 |
| 茭白薤菜 | 14 | 芹菜白果  | 44 |
| 鲜味鱼丸 | 16 | 腰果鸡丁  | 46 |
| 高丽苹果 | 18 | 干丝豆芽  | 48 |
| 橘络汤  | 20 | 咸菜花生  | 50 |
| 红杞鸡丁 | 22 | 松子豆泥  | 52 |
| 红烧鹌鹑 | 24 | 椰丝团   | 54 |
| 枸杞海参 | 26 | 核桃粥   | 56 |
| 桃杞鸡卷 | 28 | 冰糖银耳  | 58 |
| 莲子鸭块 | 30 | 绿豆百合汤 | 60 |
| 虫草焖鸭 | 32 | 红枣汤   | 62 |

## 藕丝青椒





❶ 青椒去蒂、籽，切成丝。



❷ 藕切成丝，待用。



❸ 锅内放油烧热。



❹ 投入青椒、藕丝炒几下。



❺ 加入白糖、醋、盐、味精，烧透即成。

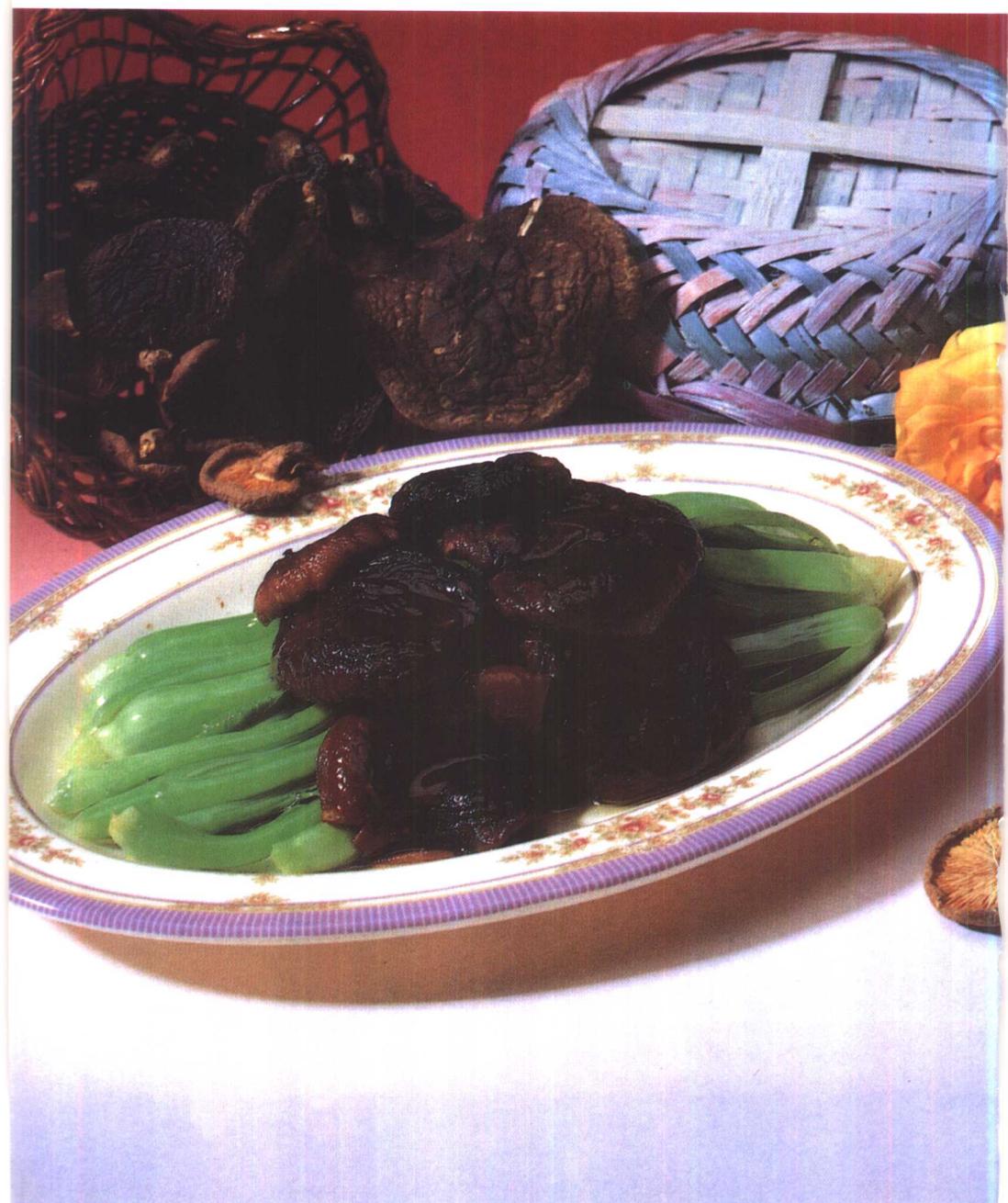
## 材料

青椒300克  
藕100克  
白糖50克  
醋50克  
盐、味精适量

## 功效

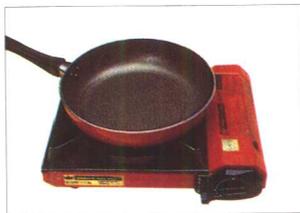
美白

# 香菇青菜





❶ 青江菜洗净, 水发香菇去根蒂。



❷ 花生油入锅烧热。



❸ 投入青江菜, 炒至八成熟。



❹ 放入香菇再炒。



❺ 加盐、味精烧透, 淋上麻油即成。

## 材料

青江菜300克  
水发香菇100克  
花生油50克  
麻油、盐、味精适量

## 功效

美白

## 香油生菜





❶ 生菜拣洗干净。

## 材料

生菜400克  
花生油100克  
盐、味精适量

## 功效

美白

❷ 锅内放入花生油烧热。



❸ 投入生菜炒几下。



❹ 加入盐、味精烧透即可。



# 芝麻青菜





① 青江菜拣洗干净，待用。



② 酱油倒入碗中，加盐少许，味精适量拌匀。



③ 锅内加水烧沸，放入青江菜烫熟。



④ 将青江菜捞出。



⑤ 放入调味汁中拌匀。



⑥ 撒上芝麻，即成。

## 材料

青江菜400克  
熟芝麻10克  
麻油100克  
酱油、盐、味精适量

## 功效

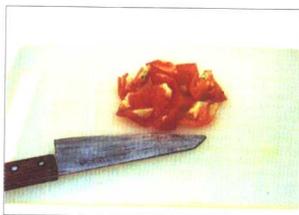
美白

## 番茄溜蛋





① 番茄用开水烫过, 取出。



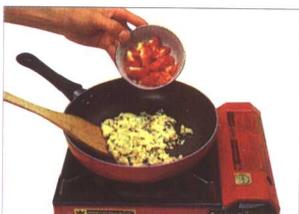
② 剥去番茄皮, 切成块, 备用。



③ 鸡蛋打入碗, 加葱花、盐、味精调匀。



④ 锅内放油烧热, 倒入蛋液, 烧至五成熟。



⑤ 放入番茄块炒透, 即可。

## 材料

鸡蛋4个  
番茄1000克  
葱5克  
花生油100克  
盐、味精适量

## 功效

美白