第一图书网, tushu007.com

<<香辛料的鉴别、食用与药用>>

图书基本信息

书名：<<香辛料的鉴别、食用与药用>>

13位ISBN编号：9787122069122

10位ISBN编号：7122069125

出版时间：2010-1

出版时间：化学工业

作者：于新

页数：182

字数：186000

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：http://www.tushu007.com

内容概要

本书共收录四十五种生活中常用的天然植物香辛料，内容涉及香辛料的植物学特性、真伪品的鉴别、药理作用及在食品中的应用等方面，是广大消费者和科技工作者识别、鉴别和正确使用香辛料的参考。
本书适合香辛料种植者、消费者以及食品生产者、科技工作者等参考阅读。

书籍目录

一、杜仲 二、孜然 三、佛手 四、莳萝子 五、白芷 六、陈皮 七、葛缕子 八、薄荷 九、胡椒 十、草果 十一、姜黄 十二、花椒 十三、罂粟 十四、柠檬 十五、丁香 十六、小茴香 十七、辣椒 十八、百里香 十九、姜 二十、肉豆蔻 二十一、肉桂 二十二、牛至 二十三、火麻仁 二十四、洋葱 二十五、罗勒 二十六、玫瑰 二十七、罗望子 二十八、芥菜 二十九、山柰 三十、大蒜 三十一、葱 三十二、山苍子 三十三、八角 三十四、香菇 三十五、番红花 三十六、辣根 三十七、葫芦巴 三十八、众香 三十九、艾 四十、香椿 四十一、芫荽 四十二、香荚兰 四十三、砂仁 四十四、 紫苏 四十五、迷迭香 主要参考文献

第一图书网, tushu007.com

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:http://www.tushu007.com