

<<调味品消费指南>>

图书基本信息

书名：<<调味品消费指南>>

13位ISBN编号：9787504832283

10位ISBN编号：7504832286

出版时间：2000-5

出版时间：农村读物出版社

作者：范志红 编著

页数：209

字数：108000

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>

<<调味品消费指南>>

内容概要

本书是一本生活指导书而不是科普书籍，它的对象是初中文化水平以上的读者。为使读者不至于感到枯燥乏味和难以理解，书中尽可能少用专业词汇，也避免罗列营养素的含量数据，而是用具体的食物来比较说明。这样，即使您没有食品与营养方面的知识基础，也照样可以看懂。

<<调味品消费指南>>

书籍目录

序言：本书的写作目的与意义第一章 调味品的起源与分类 奇妙的调味品 调味品的历史起源 近代调味品的发展 调味品的分类 历史悠久的酱和酱油 品种繁多的醋 美味的腐乳 家庭繁荣的食用香料第二章 调味品的营养价值 咸味之中有营养 甜味从哪里来 多吃精制糖有害 糖的好处与保健甜味剂 爱吃醋是优点 营养佳品：豆豉和腐乳 味精到底好不好 什么样的油营养好 植物油与动物油各有利弊 小葱香菜不平凡 大蒜和洋葱：防病的妙药 芝麻酱里钙最多 色拉酱与番茄沙司的营养 辣椒是维生素C的宝库第三章 调味品的使用与调配第四章 调味品的选购、鉴别与保藏第五章 调味品的药用

<<调味品消费指南>>

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>