

<<辣上瘾>>

图书基本信息

书名：<<辣上瘾>>

13位ISBN编号：9787536457782

10位ISBN编号：7536457782

出版时间：2005-7

出版时间：四川科学技术出版社

作者：张恩来

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>

<<辣上瘾>>

内容概要

辣味是含有辛辣成分的物质刺激味觉、嗅觉器官所产生的感觉，分为热辣和辛辣两种。

热辣主要作用于口腔，能引起口腔烧灼感、刺激感，而对鼻腔无明显刺激的感觉，其代表种类为辣椒、胡椒等；辛辣但作用于口腔中，同时又对鼻腔产生刺激的感觉，其代表种类有葱，蒜，韭菜，洋葱，辣根，芥末等。

辣味具有强烈的刺激性和独特的芳香，既可除腥解腻，还具有增加食欲、刺激肠胃、帮助消化的作用。

辣味的成分很复杂，不同品种的辣味来自不同的成分，如辣椒的辣味是由辣椒碱所产生；胡椒的辣味是由胡椒碱、胡椒脂碱所产生；大蒜的辣味是由大蒜素决定的。

辣味在菜肴的调味中是刺激性最强的味道，在使用时应遵循“辛而不烈”原则。

常见的辣味品主要有辣椒酱、豆瓣酱、大蒜、生姜、大葱、胡椒粉、芥末粉、咖喱粉、辣椒油等。

<<辣上瘾>>

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>