

<<常用烹饪原料图集>>

图书基本信息

书名：<<常用烹饪原料图集>>

13位ISBN编号：9787536458550

10位ISBN编号：753645855X

出版时间：2005-9

出版时间：四川科技出版社发行部

作者：阎红

页数：184

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>

<<常用烹饪原料图集>>

内容概要

本书系统地介绍了470余种常用烹饪原料的形态特征、生物学属性、品质鉴别标准和在烹饪中的运用方法。

既是专业人士学习、教学、研究的学术参考书籍，又是一本文字精练、图片精美、内容丰富的鉴赏图集。

为读者认识和鉴别原料提供了形象直观的帮助，使读者充分感受到我国悠久的烹饪历史文化，从而掌握食品原料搭配方法和技术。

<<常用烹饪原料图集>>

书籍目录

粮食篇 谷类 豆类 薯类 粮食制品 蔬菜篇 根菜类 茎菜类 叶菜类 花菜类 果菜类 食用藻类 食用菌类 食用地衣类 食用蕨类 蔬菜制品 果品篇 鲜果 干果 花卉篇 畜禽篇 家畜 家禽 野兽 野禽 畜禽类副产品及其制品 水产篇 淡水鱼类 洄游鱼类 海水鱼类 节肢动物类 软体动物类 棘皮动物类 环节动物类 腔肠运动类 爬行类 两栖类 水产制品 药膳及其他篇 动物类 药膳类 调味类

<<常用烹饪原料图集>>

章节摘录

插图

<<常用烹饪原料图集>>

媒体关注与评论

书评近些年来,随着我国国民经济的不断发展,人民的生活水平日益提高,我国的餐饮市场也表现出在满足色、香、味、形等基本饮食要求的前提下,更向原料新奇、讲究营养、追求时尚、口味创新、挖掘传统、中西合璧等方面发展。

在此背景下,烹饪原料的种类越来越丰富。

表现为各地区之间的原料交流增多,野生的动植物原料被养殖或栽培,国外的原料新品种、特产种也被越来越多的引入我国..... 为了使广大的消费者以及正在学习烹饪专业的学生、从事烹饪工作的烹调师能对日常所用的原料或新特原料,有更加直观而鲜明的认识,作者本着科学务实的态度和与实际相结合的宗旨,编写了这本《常用烹饪原料图集》。

作者对所收集的烹饪原料进行了简要的文字叙述,强调了原料的主要形态特征、品种类别等,以及在烹饪中的主要运用方法。

为了使读者在阅读时能够掌握一定的专业词汇,我们尽可能地在生物学名后注明了各地方名和俗名,明确了生物学属性。

<<常用烹饪原料图集>>

编辑推荐

近些年来，随着我国国民经济的不断发展，人民的生活水平日益提高，我国的餐饮市场也表现出在满足色、香、味、形等基本饮食要求的前提下，更向原料新奇、讲究营养、追求时尚、口味创新、挖掘传统、中西合璧等方面发展。

在此背景下，烹饪原料的种类越来越丰富。

表现为各地区之间的原料交流增多，野生的动植物原料被养殖或栽培，国外的原料新品种、特产种也被越来越多的引入我国。

为了使广大的消费者以及正在学习烹饪专业的学生、从事烹饪工作的烹调师能对日常所用的原料或新特原料，有更加直观而鲜明的认识，作者本着科学务实的态度和与实际相结合的宗旨，编写了这本《常用烹饪原料图集》。

作者对所收集的烹饪原料进行了简要的文字叙述，强调了原料的主要形态特征、品种类别等，以及在烹饪中的主要运用方法。

为了使读者在阅读时能够掌握一定的专业词汇，我们尽可能地在生物学名后注明了各地方名和俗名，明确了生物学属性。

<<常用烹饪原料图集>>

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>