

<<中国烹饪辞典>>

图书基本信息

书名：<<中国烹饪辞典>>

13位ISBN编号：9787537720793

10位ISBN编号：7537720797

出版时间：2004-8

出版时间：山西科技

作者：李廷芝 编

页数：959

字数：1137000

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>

前言

《中国烹饪辞典》是一部浓缩中华饮食文化的辞书，也是一部与时俱进，为当代饮食工作者及家庭主妇服务的简明快捷的烹饪工具书。

此书酝酿于20世纪80年代，1987年7月以《简明中国烹饪辞典》由山西人民出版社出版，先后几次印刷，都销售告罄。

1990年5月山西经济出版社出版，并经修订，也是几次印刷，销售一空。

一部烹饪辞书，为何能在林林总总的烹饪书籍里备受广大读者青睐？

作者、编者经过多次调查了解，并经历十多年的出版发行实践，感到此书的最大特点是囊括了祖国千百年来烹饪文化艺术精华，许多辞目真正做到了知渊、知古、知今；许多能够操作的辞目做到了知名、知法、知理。

看得见，摸得着，非常实用。

有读者称本书“资料丰富，包罗万有”，形容是一部“饮食天书”。

这些都说明本辞书受到读者的欢迎程度。

我们的社会已经进入了新的世纪，随着改革开放的深入发展，我国的工农业生产、社会结构、广大人民群众的饮食习惯以及烹饪操作技术的不断发展等都是本辞书始料未及的。

为了适应时代和广大读者的需要，第五次修订再版时，我们大刀阔斧地删除了那些过时的辞目，改正了部分过时的术语，新增补了一些新的辞目，并将书名改为《中国烹饪辞典》，以崭新的面貌呈现在广大读者面前。

<<中国烹饪辞典>>

内容概要

本辞典包括烹饪一般、营养基础、烹调技法、植物性原料、动物性原料、面点小吃、名菜佳肴、汤羹冷饮、药饮药膳、美酒香茗、著名餐馆、增补、附录等13部分，5420条词目。

依词目的性质分类排队。

为便于查阅，正文后附有“笔画索引”。

一词数名的，采用比较常见或恰当的词目作为该条词目的名称，其他名称在释文中表述。

词目中除少数异读和冷僻字酌情加注释音和汉语拼音外，多不做直音和拼音注释。

对意义相近，或者可以相互参照的词目，释文后用参见“XX”条表示。

对一些有代表性的菜肴、名点、腌制品等词目，为实用起见，释文后以“例”或“附”解释该词目的配料或操作方法。

“笔画索引”分别按每一部分词目出现的先后顺序排列。

对有外议，或一时难下结论的词目，采用一种说法为主，多种说法并存的办法，供读者参考。

释文用“一说”或“另说”等表示。

词目中的数词，一般以公制单位表示，如重量单位有千克、克、毫克长度单位有米、厘米、毫米等

。但对古代菜肴、面点和一时难以改变的操作规程所使用的数词，仍沿用传统的计数方法。

附录有公制、市制对照表。

增补部分的目录、索引另附。

书籍目录

词目表正文烹饪一般 烹饪概述 烹饪古籍 饮食成语 烹饪综合 炊具、器皿营养基础 营养元素 营养物质 生理一般 合理营养烹调技法 原料加工 切配雕刻技法 原料处理 调味技法 烹调技术 面点技法 食物贮藏 火工、炉灶植物性原料 粮油及其制品 调味制品 蔬菜类 瓜果类 药膳原料 其它类动物性原料 禽蛋类 畜兽类 水产类 腌腊类 乳及制品类面点、小吃 地方小吃 馒、馍、卷、包 糕类 饼类 面条类 杂类小食 点心类 古代小吃名菜佳肴 菜系、名筵类 畜兽肉类菜肴 禽蛋类菜肴 水产类菜肴 素菜类 甜菜类 古菜肴类 微波炉菜肴汤、羹、冷饮 汤类 羹类 冷饮类药饮、药膳 药饮类 药膳类美酒、香茗 酒类一般 白酒类 黄酒类 葡萄酒类 啤酒类 其它酒类 茶叶一般 红茶类 绿茶类 花茶类 乌龙茶类 白茶类 紧压及其它茶类著名餐馆笔画索引后记

章节摘录

【烹】烹即是把原料通过热处理的方法。

把生的食物原料变成成熟的食物综合方法。

其作用：使食物得到杀菌消毒，以利人体健康。

一般生物原料无论如何新鲜，都多少带有细菌和寄生虫之类的致病因素，菌虫一般都怕高温，在加热食物时温度一般都在摄氏80度以上，所以烹是杀菌消毒的有效措施。

使食物养料分解，便于人体消化吸收。

食物在加热的过程中，会发生复杂的物理变化和化学变化，使食物的组织能够分解，成为人体有效的营养素，便于人体吸收。

如蛋白质加热后，一部分凝固了，另一部分溶解到汤里，成了胶蛋白；脂肪加热可以水解成脂肪酸和甘油；淀粉加热可以水解成糊精、糖等，使食物便于在体内消化吸收。

使食物中的香味透出，变得芳香可口。

在食物中，一般都含有醇、脂、酚、糖等有机物，它们在受热气化时，随原料组织的分解而香味游离出来，同时进行化学变化，变得芳香四溢，诱人食欲。

使食物原料的中单一滋味混合成复合的美味。

同时能改变食物的原有色泽，改善食物的外观，使菜肴的色泽和形态达到完善的地步。

【调】调就是将调料加入或几种原料的适当配合，使菜肴除去异味，增加鲜美滋味的方法。

其作用为：除掉异味，去腥解腻。

如羊肉、牛肉、水产品原料往往有较重的膻腥气味，只有通过加入各种适当的调料才能解除，增加食物的美味。

味重原料减味，味淡原料增味，使之浓淡适宜可口。

确定口味。

根据需要，加入适当的调料会形成不同风味。

增加菜肴的色彩，使菜的色泽调和。

如酱油能使菜肴呈金黄色或酱红色；咖哩粉能使菜肴呈淡黄色；番茄酱能使菜肴呈鲜红色；红腐乳汁能使菜肴呈玫瑰红色，等等。

通过调味，使菜肴色彩丰富，鲜艳美观，更适合人体吸收。

【烹饪原料】是指烹调所使用的各种食物原料。

按大类分有：动物性原料，如肉、禽、蛋、乳及水产品等；植物性原料，如粮食、蔬菜、瓜果、菌类等；矿物性原料，如井盐、食用碱、食用色素等。

按饮食行业习惯分类，有天然原料，如粮食、蔬菜、瓜果类；有加工原料（半成品），如罐头、乳制品、腌制品等。

按原料在烹调中的地位与作用分：有构成品种的主要原料，简称主料，即一种菜肴的主要成分；有构成品种的辅助原料，简称辅料或副料；还有形成口味、风味特点的调料等。

统称烹饪原料。

【烹饪技术】是将食物原料经过加热处理，制成质、色、味、形、器俱佳食品的技术。

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>