

<<中国食材辞典>>

图书基本信息

书名：<<中国食材辞典>>

13位ISBN编号：9787537740555

10位ISBN编号：7537740550

出版时间：2012-3

出版时间：山西科学技术出版社

作者：李朝霞 编

页数：953

字数：1267000

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>

## <<中国食材辞典>>

### 内容概要

一、《中国食材辞典》选择食用材料中的粮油制品类、时令蔬菜类、干鲜瓜果类、畜兽虫肉类、鸡鸭鹅蛋类、江海河鱼类、虾蟹参贝类、腊熏肉类、调味制品类、酒茶饮料类、药膳材料类及附录，共12部分内，为2600多个词条。

读者可参照上述分类，查阅有关词目内容。

二、本辞典在介绍每种食用材料词目时，多数词目较详细地介绍了其名称、别名、产地、来源、特色等，有的词目还介绍了养殖、加工食用方法。

对一些不常用的食材词目，还以“食例举荐”介绍了具有操作食用方法。

读者可参照词目中介绍，学习制作与食用。

三、本辞典一般按大类分别排列，个别大类又分成几个小类，类下设词目。

每个词目按首字笔画，由少到多顺序排列。

读者可依据所要查阅的类别、按词目首字笔画多少，去查找词目内容。

四、词目中的数量词，以公制单位表示，质量单位有千克、克、克；长度单位有米、厘米、毫米等，涉及古代的少数词目，有的仍沿用我传统的计量方法，并作说明。

五、附录中摘录了国家和一些省、市有关规定。

主要内容是强调了食品食用安全和一些名特畜禽产品的保护规定。

书籍目录

前言

凡例

一、粮油制品类

81—6矮生菜豆

刀豆

八宝米

XC—6小麦

小麦

小麦胚芽油

小米

三北·一号玉米

三北915玉米

小豆

小杂粮

大麦

大麦粉

大鲁豆

大豆

大豆油

大香糯

小站稻米

卫生油

山茶油

山农20小麦

太空2号小麦

太空小麦

长6878小麦

干豆腐

千张

马铃薯

太仓糟油

五香豆腐干

公明一号玉米

公明六号玉米

公明十号玉米

木薯

木豆

牙啤一号大麦

玉米

龙山小米

东北大豆

玉蜀黍

白小豆

玉米粉

玉蜀黍油

<<中国食材辞典>>

北方豆腐  
甘啤3号大麦  
兰考小麦906  
石家庄8号小麦  
玉米油  
白瓜子  
奶油  
宁豇3号  
四棱豆  
印度菜豆  
成品粮  
成单22号玉米  
杂交水稻  
杂交小麦  
红薯  
红小豆

.....

- 二、时令蔬菜类
- 三、干鲜瓜果类
- 四、畜兽虫肉类
- 五、鸡鸭鹅蛋类
- 六、江海河鱼类
- 七、虾蟹参贝类
- 八、腌腊熏肉类
- 九、调味制品类
- 十、酒茶饮料类
- 十一、药膳材料类
- 十二、附录

## 章节摘录

版权页：插图：【81—6矮生菜豆】株高44厘米左右，叶心脏形，叶色为绿色，花紫色，分生侧枝数比供给者多10%，第一花序切位4~6节之间，荚青绿色，不易老化，荚长可达12厘米，单荚重8~10克。

大棚保护地栽培2月播种，地膜覆盖播种期在3月下旬，垄宽1.4米，高15厘米。

畦与畦间隔50厘米，播种时按行距35厘米穴距30厘米，每穴播种3粒。

地膜覆盖栽培，种子出土后立即在地膜上打洞引苗，当秧苗长至盛果期开始追肥，5月下旬采收结束。

适宜范围，南方春秋两季种植。

菜豆，味甘平、性温，有温中下气、利肠胃、止呃逆、益肾补元气等功效。

他不仅富含蛋白质及钙、铁等多种微量元素，还有高钾、高镁、低钠的特点，特别适合心脏病患者和患有肾病、高血压等需低钠及低钾饮食者食用。

吃时注意必须煮熟、煮透，否则会引起轻微中毒。

【刀豆】又名挟剑豆、芸豆、四季豆、大刀豆、关刀豆等，属豆科刀豆属。

一年生草本蔬菜。

原产南美洲，我国引进栽培历史悠久。

目前我国各地均有栽培，华南地区以多年生蔬菜栽培，上市供应时间较长。

刀豆以嫩豆荚供蔬菜，也食用种子。

其荚菜质地柔嫩，肉厚鲜美，可鲜食和腌制。

其种子供面点的馅料和辅料。

1.营养成分 刀豆同其他豆类一样富有营养，主要含蛋白质、脂肪、糖类、维生素、纤维素以及钙、磷、铁等矿物质元素。

2.食用方法 刀豆是一类蔬粮同用的品种，食用方法较多。

嫩荚供菜，可炒、可拌、可煮、可炖、可烩，可单独素食，也能与各种肉类同炒、同炖，做出许多佳肴美味。

其子供食，可炒、可腌，也可制成罐头、磨制成粉、煮熟制馅、做成点心，也可与大米、小米、糯米等同煮为粥。

如北京风味小吃芸豆卷，便是以刀豆为重要原料精制而成的。

著名的北京听鹂馆饭庄制作的芸豆卷，色泽雪白，柔软细腻，香甜爽口，曾被评为中华名小吃。

传说当年慈禧当权时曾作为贡品。

3.食用宜忌 刀豆荚中含皂甙，子含血球凝集素，生食和食不熟者容易引起中毒反应，如出现头昏、呕吐症状，严重者还会危及生命。

所以必须炒熟、煮熟食用。

【八宝米】稻米中的珍品。

仅产于我国云南广南县的八宝乡，其中尤以坝龙村所产为佳。

此米色泽雪白，粒长饱满；做成的饭清香味美，细腻软糯，十分可口，且易存放，放较长时间也不会变馊。

清代时八宝米被朝廷列为贡米，使其身价更高。

这种米之所以与众不同，主要是由当地特殊的气候、水质和土壤等条件所决定的。

【XC—6小麦】是武威市农科所粮作室通过北育南繁育成的春小麦新品种。

株高85厘米左右，抗旱，抗倒伏，口紧，落黄好，千粒重53克，容重815克，升，平均亩产达到500公斤，是一个加工强筋类专用粉的优质春小麦新品种。

【小麦】小麦古名来，俗称麦子。

是小麦属植物的统称，是世界广泛种植禾本科植物，一年或越年生草木。

茎中空，有节，高1米左右，能直立。

叶细长而尖，花为复穗状花序，果实椭圆，腹有沟谷。

是世界上总产量第二的粮食作物，仅次于玉米，而稻米排名第三。

小麦的颖果是人类的主食之一。

加工成面粉，为人们主要谷类食物之一。

可制作面包、馒头、饼干、蛋糕、面条、烧饼、包子、饺子等食品。

小麦为我国原产，栽培和食用历史悠久，种类较多。

我国主要栽培有普通小麦、密穗小麦、圆穗小麦、硬粒小麦、东方小麦、波豆小麦等，以普通小麦为普遍；按种植分为山麦和湖麦两种。

山麦颗粒饱满，质细色白；湖麦质柔软，色微黑；根据播种期限的不同，又有冬小麦和春小麦之分。

## <<中国食材辞典>>

### 编辑推荐

《中国食材辞典》是一部诠释食用材料的辞书，为广大烹饪工作者，烹饪爱好者及广大食客，提供和搭建了一个食物选择的平台。

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>