

<<辣椒.辣椒菜.辣椒文化>>

图书基本信息

书名：<<辣椒.辣椒菜.辣椒文化>>

13位ISBN编号：9787543920972

10位ISBN编号：7543920972

出版时间：2003-6

出版时间：上海科学技术文献出版社

作者：陈忠明

页数：179

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>

<<辣椒.辣椒菜.辣椒文化>>

内容概要

本书是一本系统介绍辣椒的书籍。

全书共分三部分，第一部分讲述了辣椒及其制品的品种、特征；第二部分讲述了辣椒是一种较好的烹饪原料，它对烹饪中的调味和火锅的烹制有不可替代的作用，还介绍了42种自制辣椒制品和72种采用辣椒制成的特色菜肴，可以帮助读者自己制作享受美味的辣椒；第三部分讲述了有关辣椒的趣闻轶事、辣椒与名人生活、辣瘾的产生辣椒的营养食疗及辣椒与其他等方面的内容。

通过阅览本书，读者能对辣椒有一个全面而详尽的了解，丰富自己对辣椒的认识和有关知识，得到“辣椒美” 享受。

本书适合平时喜欢吃辣椒、对辣椒情有独钟的人，家庭主厨及饭店、宾馆的厨师阅读，是家庭主厨和厨师在烹制辣味菜肴的好帮手。

同时，也是休闲时极好的谈资。

<<辣椒.辣椒菜.辣椒文化>>

书籍目录

序第一部分 辣椒一、辣椒的由来二、辣椒品种与制品辣椒品种辣椒制品第二部分 辣椒菜一、主料
配料 调味料二、辣椒与调味辣椒红色素的提取和应用辣味与其他味的作用烹饪中的辣味辣味的调
味原则辣味调味时的注意事项三、辣椒与火锅火锅的由来火锅的种类火锅的内容我国著名的火锅食用
火锅的注意事项四、自制辣椒制品辣椒红油郫县豆瓣辣油糍粑辣椒油辣味火锅油葱香辣油多味辣油辣
椒香油油泼辣子腌辣椒腌块椒腌碎椒炸辣椒湖南剁辣椒酸辣椒酱青辣椒酒沓辣椒油红辣椒酱汁盖椒糟
香碎椒泡甜椒泡红椒.....五、辣椒菜肴第三部分 辣椒文化一、辣椒趣闻与轶事二、辣椒与名人生活
三、各地爱食辣椒四、辣椒营养与食疗五、辣椒与其他附一 吃青椒附二 辣椒与家庭气压主要参考
文献

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>