

<< 《料理材料大圖鑑》 >>

图书基本信息

书名：<< 《料理材料大圖鑑》 >>

13位ISBN编号：9789868010635

10位ISBN编号：9868010632

出版时间：2002

出版人：永中國際出版

作者：大阪辻調理師專門學校原著

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>

## << 《料理材料大圖鑑》 >>

### 內容概要

介紹  
收錄超過1800種食材,涵蓋了蔬菜,菇菌,豆類,穀類,粉,水果,魚貝,肉類,肉製品,家禽,蛋,乳製品,麵包,乳酪,義大利麵,中式麵,日式麵,辛香料,香草,香料,乾貨,調味料,中式調味料,日式調味料,東南亞調味料等完整的食材資料與產地,特性介紹,內容豐富.

(料理材料大圖鑑)由"料理材料銘品譜"和"料理材料解說"構成,前者將各種材料依照不同類別分類成21項,並且附上實物彩色圖鑑以說明;後者是針對其中的代表性食材做更詳盡的解說.

分門別類並加上精美寫實的圖片,網羅日式,西式,中式,韓國料理等使用的生鮮食品到加工食品,詳盡解說材料的特點,並蒐羅了許多新的食材資訊.除了精彩的圖鑑之外,還有產地,季節,製造方式,營養成分等實用資料,以及針對不同的食材提供最佳的處理方式.

不論是專業人士或是初入門的新手,(料理材料大圖鑑)可說是一本餐飲通必備的世界食材大事典.

#### 本書使用方法

\*(料理材料銘品譜)共分二十一大項,每個項目開頭都有一篇總論.總論篇末的頁數,即為圖鑑和解說的頁數.

\*蔬菜包括菇菌,豆,豆製品,穀類,以及粉類.

\*蔬菜,水果根據植物學上的分類進行分組.

\*魚貝類中將魚類分為海水魚和淡水魚兩部份,其他還包括了甲殼類,頭足類,貝類,以及水產加工品,海藻類.

\*肉類分牛,豬,羊,馬,山豬,鹿,兔,雞,野禽(包括家禽),各依不同的部位和種類分組.

\*畜產加工食品,分類成火腿,培根,香腸,以及特殊肉製品.

\*乳酪根據製法,原料及熟成法,硬度等不同,分成八類.此外,還包括牛奶和乳製品.麵包是以法,德,美這三個國家最具代表性的麵包來做介紹.

\*義大利麵是根據製法及形狀分類.辛香料則是以原料及用途分成四類.

\*"料理材料解說"的重要項目,儘可能附上詳細說明.

\*營養成分依據日本科學技術廳資源調查會"四版 日本食品標準成分表"製成.

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>