第一图书网, tushu007.com

<<百种调料类药用植物栽培>>

图书基本信息

书名：<<百种调料类药用植物栽培>>

13位ISBN编号：9787109080546

10位ISBN编号：7109080544

出版时间：2003-3

出版时间：中国农业出版社

作者：徐昭玺

页数：699

字数：548000

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

第一图书网, tushu007.com

<<百种调料类药用植物栽培>>

内容概要

中国的烹饪技术闻名于世，堪称世界饮食文化之一绝。
这是因为五千多年来，我们的祖先在食品和辛香调料的应用方面积累了丰富经验的结果。
　在我国，辛香调料绝大多数种类为传统中草药，民间习称为香药料、卤料、佐料等。
本书所载的119种调料植物中，没有一种不能作药用。
因此，调料植物也是药食兼用、调配药膳必不可少的重要原料植物。
它具有杀菌防腐、抗氧化、预防冠心病、通气健胃、帮助消化、促进食欲等功效。
调料也是我国出口创汇的重要商品，所以种植调料植物可一举多得。
　为了更好地适应生产的发展、人民生活水平的不断提高、对调料需求的不断增长及我国加入世贸组织参与国际竞争及农业结构调整的需要，应中国农业出版社委托，我们编写了《百种调料香料类药用植物栽培》一书奉献给广大读者。
本书有以下特点：　1.品种齐全 凡是比较重要，在我国已应用且有栽培技术的调料植物尽可能收集其中。
我国地大物博，幅员辽阔，气侯类型多样，蕴藏着丰富的调料植物资源。
根据不完全统计，我国已发现的野生香料植物和栽培品种共60多科400多种，本书有栽培技术的调料植物共44科119种，同国际标准化组织允许在食品中添加的25科79种相比，我国的香料资源及其应用技术，极大地丰富了世界香料植物的宝库。
本书的目录是按植物的应用部分章排列的。
　在119个品种中，有近1/3既可作调料药用，又是新近引种和开发的名优特蔬菜品种，经济价值高，有较好的发展前景。
　2.技术先进，可操作性强 在编写过程中，结合作者多年和吸取了各个品咱近十年的最新研究成果，力求各品种的内容具有较好的实用性、可操作性。
　3.深入浅出适合读者面较广 本书除介绍产地、植物形态鉴别、生长习性、栽培技术、采收加工外，还较详细地介绍了各品种作调料、食用和药用的方法，将生产和应用紧密地结合起来。
对于非生产者来说，在日常的烹调应用中。
书中对于植物形态描述、各品种简介、拉丁学名等，文化较低的读者可不必过多了解，但是在生产者引进新产品种有疑问时，可参照此部分判断其来源。
　随着人民生活水平的提高，调和美味饮食已不仅仅是厨者、专家的事，百姓亦在不断学习运用日见丰富的调味品，以使一日三餐更富滋味，给餐桌带来更多欢乐。

第一图书网, tushu007.com

<<百种调料类药用植物栽培>>

书籍目录

第一章 根及根茎类 一、大蒜 二、山柰 三、川芎 四、木香 五、甘草 六、姜 七、白芷 八、白菖蒲 九、百合 十、当归 十一、独活 十二、姜黄 十三、高良姜 十四、莎草（香附子） 十五、辣根 十六、麝香百合第二章 种子果实类 一、八角茴香 二、山鸡椒（山苍子） 三、大高良姜 四、小茴香 五、木瓜 六、五味子 七、白豆蔻（爪哇白豆蔻） 八、芝麻 九、肉豆蔻 十、众香 十一、芥子 十二、佛手 十三、孜然 十四、花椒 十五、罗汉果 十六、胡椒 十七、胡芦巴 十八、草豆蔻 十九、草果 二十、*蒿 二十一、荜拨 二十二、砂仁 二十三、栀子 二十四、柠檬 二十五、枸橼（香橼） 二十六、香圆……第三章 全草类第四章 茎叶类第五章 花类第六章 树皮及树脂类主要参考文献

第一图书网, tushu007.com

<<百种调料类药用植物栽培>>

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