

<<烹饪原料知识 上 第四版>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料知识 上 第四版>>

13位ISBN编号：9787504414069

10位ISBN编号：7504414069

出版时间：2000-5

出版时间：中国商业

作者：黄勤忠

页数：361

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>

<<烹饪原料知识 上 第四版>>

内容概要

《中等技工学校烹饪系列教材·烹饪原料知识（下）：名特原料与烹调应用实例》内容丰富，共收集了300多个名特原料，列举了近500个菜肴操作示范，对激发学生学习《烹饪原料知识》教材的浓厚兴趣，提高学生的操作技能有极大的帮助。

<<烹饪原料知识 上 第四版>>

书籍目录

第一部分 华北地区名特原料 第二部分 东北地区名特原料 第三部分 华东地区名特原料 第四部分 中南地区名特原料 第五部分 西南地区名特原料 第六部分 西北地区名特原料

章节摘录

第一部分 华北地区名特原料 一、铁雀 铁雀又名谷雀、宾雀、麻雀、琉麻雀。

李时珍的《本草纲目》中说：“麻雀……体绝肥，背有脂，如披锦……。

可以炙食，作鲈甚美。

”《卫志》、《津门杂志》、《津门记略》等籍均有“驰名远近”之类赞誉。

清乾隆时期食麻雀甚为普及。

铁雀属脊索动物门脊椎动物亚门鸟细文鸟科。

雌、雄相似，体长12厘米，体重20克左右，爪黑而羽毛呈暗褐色，有不太清晰的斑驳条纹，尤其到严冬季节，羽毛渐丰，肉亦肥硕，铁雀体小敏捷，善于跳跃，常成群活动，多在郊外群飞觅食，食物随季节而变化，主食谷类、虫螟等，在繁殖期主要食昆虫。

铁雀分布遍及全国，但天津郊县、洼淀交错，芦苇丛生，为铁雀、野鸭、大雁、鹌鹑等飞禽提供了较好的生态环境。

食铁雀最佳季节在冬季，市场上到处可见成把出售宰杀去毛者外，天津的风味饭庄常将其冷制成酱铁雀、雀渣酱。

热炒有鲜嫩咸香的“炒雀脯”，外焦里嫩的“干炸飞禽”和头脆脯嫩、甜酸咸香的“炸溜软硬飞禽”等多款菜式。

铁雀肉性温、味甘。

据孟诜《食疗本草》载：“雀肉益精髓，缩五脏，气不足者宜常服之，不可停辍。

”《睥诸家本草》亦说：“麻雀肉壮阳益气，暖腰膝，缩小便，治血崩带下，“但由于雀肉温热，阴虚火旺者不宜多食。

《食疗本草》中称：“麻雀可温男子阳萎不起，妇阴冷，便溺不便，续五脏气”。

……

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>