

<<多味调料使用手册>>

图书基本信息

书名：<<多味调料使用手册>>

13位ISBN编号：9787504854346

10位ISBN编号：7504854344

出版时间：2011-3

出版时间：农村读物

作者：刘敏//双福//朱太治

页数：208

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>

<<多味调料使用手册>>

内容概要

中华民族饮食文化源远流长，“吃”在中国更有博大精深的含义。吃，不仅是吃饱、吃好，更重要的是吃得营养，吃得健康。在我看来，合适的食物好过最好的医药。

翻阅完本书后，我感觉到这将是她今后很多好书中的第一本。当你面对种类繁多的五谷杂粮、五花八门的调料以及功效不同的家庭常备食材时，产生各种困惑是可以理解的。这个时候，手边有这本书，就如同你身边出现一位很懂专业的朋友，也如同你有一位真诚的饮食顾问，能够为你释疑解惑。

<<多味调料使用手册>>

书籍目录

推荐序

第1章 五花八门，五味俱全——调料概述

调料的多样性

调料的营养性

调料的功能性

第2章 中西美食，油奇重要——食用油类使用指南

茶油

菜子油

大豆油

橄榄油

花生油

葵花子油

辣椒油

牛油

色拉油

亚麻油

玉米油

芝麻油

猪油

第3章 蒸炒炖拌，香当美味——食用香料类使用指南

第4章 色、香、味俱全——酱料类使用指南

第5章 营养之源，健康之泉——其他类调料使用指南

第6章 延年益寿，养生之道——调料的食用学问

索引 推荐美食菜肴速查

<<多味调料使用手册>>

编辑推荐

超值奉献，精美全图解； 带你走出调料误区，让你的生活更加有滋有味。

<<多味调料使用手册>>

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>