

<<酸适口>>

图书基本信息

书名：<<酸适口>>

13位ISBN编号：9787536457461

10位ISBN编号：7536457464

出版时间：2005-7

出版时间：

作者：张恩来

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>

<<酸适口>>

内容概要

酸味是很多菜肴所不可缺少的味道，有的还可以单独构成菜肴的口味，还有较强的去腥解腻作用。祖国传统医学认为，酸味有滋养肝脏的作用，少食有益，但多则伤肝，使肝气偏盛。

酸味在烹饪中的应用十分广泛，具有收敛、固涩的效用，可助肠胃消化，还能去鱼腥、解油腻、提味增鲜、增强食欲，并可以促进原料中钙质的溶解。

酸味调料有许多种类，常用的有醋、番茄酱、柠檬酸，对于其他一些酸味调料，如乳酸、苹果酸、葡萄糖酸等，则在烹调中则极少使用。

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>