

<<中国烹饪原料大典>>

图书基本信息

书名：<<中国烹饪原料大典>>

13位ISBN编号：9787543629370

10位ISBN编号：7543629372

出版时间：2004-11

出版时间：青岛出版社

作者：聂凤乔，赵廉 编

页数：431

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>

<<中国烹饪原料大典>>

内容概要

《中国烹饪原料大典》分上、下两卷。

上卷收主配料的天然性原料部分，包括动物性主配料和植物性主配料两大类群；下卷收主配料的加工性原料部分以及调味料、佐助料。

所列条目标题不足3000条，因为有些条并非专指1种，而是包括两种、3种乃至10余种。

如“石斑鱼”条，实际收有20多种鱼类。

因此，全书所收原料远在3000种以上。

虽然，常用原料的检索已经绰有余裕，仍可能有些可以收入的原料被遗漏了，以后有机会再予以增补。

不过，按照中国古代的观点，这是难以穷尽的。

唐代段成式就曾在《酉阳杂俎》中说过：“物无不堪食，惟在火候，善均五味。

”事实也是这样，即如野菜，决不是几百种的问题。

本书主要讲的是中国烹饪所以受到世界的推重，种类繁多的烹饪原料是其重要的物质基础。

中国地大物博，物产丰富，文化积淀深厚，因而烹饪原料数量众多，用到的有万种以上，常用的也在3000种左右，这么多的烹饪原料。

经过精湛的中国烹饪调技法的艺术加工，变成难以数计的美佳肴，风味杂陈，美不胜收，成为人们日常生活中对味觉的艺术享受等等。

<<中国烹饪原料大典>>

书籍目录

加工性主配料 畜兽制品 生制品 腌腊制品 咸肉腊肉 腌牛肉腌羊肉 咸猪脚腊猪头腊兔肉腊野兔腊狗肉琵琶猪黄鼠狼干麂子干巴香狸干生干制品 风肉风干猪头风猪吹肝酸肝马肠子羊肉干牛肉干鼠干缠丝兔干蹄筋(多种)肉燕皮皮丝风猪肝生熏制品 生熏猪肉生熏猪舌生熏兔生熏羊肉火腿制品 火腿戍腿香肠制品 香肠腊肠风干肠牛肉香肠鸭肉香肠蜜枣肠香肚狗灌肠灌肠熟制品 烧烤制品.....调味料佐助料

<<中国烹饪原料大典>>

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>