

<<大千食品>>

图书基本信息

书名：<<大千食品>>

13位ISBN编号：9787543916173

10位ISBN编号：7543916177

出版时间：2001-1

出版时间：上海科学技术文献出版社

作者：陈明政 编

页数：532

字数：417000

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>

## <<大千食品>>

### 内容概要

为了便于读者能从数以百计的物种和数以万计的动植物及饮品制品中，认识、了解、挑选和使用那些自己尚不熟悉甚至闻所未闻但对健康却大有裨益的食物群，本书将《本草纲目》等中国传统饮食知识与现代世界科技知识融为一体，以主副食品、饮品和调味品等3篇共22大类别的精练篇幅，把中国这个大地盘上凡可以享用到的近400种动植物、饮品和调味品物种和主要制品的性能特性、营养成分、宜忌范围和使用方法一一加以介绍。

其中肯定有相当多的物种是一般人见所未见甚至闻所未闻的奇珍异味。

读了它，人们可以在广阔的食物天地里任凭挑选，可以在丰盛的酒宴上泛加评说，可以在人间的美食王国中尽情享受，也可以在调理得当的营养搭配中颐养天年。

<<大千食品>>

书籍目录

第一篇主副食品 第一章谷类 大米 小麦粉 玉米 荞麦 燕麦 大麦 小米 高粱 薏苡仁 黍子 第二章豆类 大豆 绿豆 赤豆 豌豆 蚕豆 扁豆 刀豆 豇豆 菜豆 豆芽 豆腐 豆腐干 腐竹 醋豆 第三章根茎类 番薯 豆薯 山药 莲藕 五铃薯 芋头 荸荠 慈姑 粉葛 百合 何首乌 甜菜 萝卜 胡萝卜 洋葱 茼蒿 大头菜 榨菜 铃菜 铃铛菜 蕹白 菊芋 淀粉 第四章茎叶类..... 第五章花蕊浆果类 第六章瓜类 第七章鲜干果类 第八章坚果种仁类 第九章野菜类 第十章藻类 第十一章食用菌类 第十二章肉类 第十三章禽蛋类 第十四章鳞介类 第十五章虫杂类 第二篇饮品 第一章水类 第二章茶类 第三章乳类 第四章酒类 第三篇调味类 第一章植物类 第二章油脂类 第三章其他制品类 附：索引

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>