

<<中国黄米食品>>

图书基本信息

书名：<<中国黄米食品>>

13位ISBN编号：9787810927338

10位ISBN编号：7810927337

出版时间：2012-8

出版时间：柴岩、冯佰利、王宏岩 西北农林科技大学出版社 (2012-08出版)

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>

<<中国黄米食品>>

内容概要

《中国黄米食品》主要介绍了陕西、山西、甘肃、宁夏、内蒙古、辽宁、吉林、黑龙江等糜子主产区的黄米食品及加工方法和技术，并根据多年糜子科研实践与经验，在黄米食品传统工艺与现代加工技术相结合的基础上对黄米食品进行了整理，内容全面具体，通俗易懂，是一本操作性强的黄米食品加工技术书籍。

作者简介

柴岩，教授，1951年生，陕西府谷人。

陕西省有突出贡献专家，享受国务院政府特殊津贴专家，农业部小宗粮豆专家指导组组长，国家小宗粮豆品种鉴定委员会主任，长期致力于糜子、荞麦、食用豆类的品种资源、育种、栽培与加工利用研究，选育糜子、荞麦、芸豆品种20多个，出版《糜子》等专著十余部，获省、部级科技进步奖十余项。

冯佰利，博士，教授，博士生导师，1966年生，陕西耀州区人。

农业部小宗粮豆专家指导成员，国家小宗粮豆品种鉴定委员会委员，国家谷子、糜子产业技术体系岗位专家，长期致力于糜子、荞麦、食用豆类的病虫害防控、育种、栽培及产业化开发研究，选育荞麦、芸豆品种十多个，获省部级科技进步奖5项。

王宏岩，男，1962年生，陕西清涧人，中共党员，研究生学历。

陕西省榆林市农业局局长、党组书记。

曾任清涧县统计局局长、清涧县人民政府副县长，榆林市人民政府副秘书长，榆林市城市建设集团董事长兼总经理等职。

<<中国黄米食品>>

书籍目录

序 黄米的营养与健康 01 黄米糕类 离母糕 糕片 油糕片 元宝豆糕 元宝豆油糕 豆沙糕角 三角枣糕 三角菜糕 枣泥糕 枣泥油糕 双喜糕 双喜油糕 四喜糕 四喜油糕 糕角炒豆芽 绿豆油糕 东北黄米糕 黄米凉糕 肉蘸糕 羊肉蘸糕 驴打滚 两米糕 02 黄米粽子 黄米枣粽子 黄米芸豆粽子 两米粽子 03 黄米捞饭 黄米捞饭 黄米焖饭 两米捞饭 黄米豇豆捞饭 黄米拌饭 黄米拌汤捞饭 黄米扁豆捞饭 04 黄米粥类 黄米蔬菜粥 黄米红枣粥 黄米马铃薯粥 黄米甘薯粥 黄米豇豆粥 黄米羊肉粥 两米粥 黄米南瓜粥 黄米八宝粥 黄米馊饭 05 黄米酸饭 黄米酸粥 黄米酸捞饭 黄米酸稀饭 06 黄米馍类 糜子窝窝 金裹银 三色馍馍 黄米馍馍 黄米绿豆包 黄米小豆包 黄米芸豆包 黄米豇豆包 黄米窝窝大烩菜 黄米窝窝 黄米酸菜包 豆馅窝窝 黄米混合面馒头 黄米养面馒头 07 黄米饼类 黄米摊黄儿 黄米煎饼 甘肃黄米饼 黄米油饼 黄米糕油花 夹心糕油花 黄米红薯果子 丝糕 黄米果子 08 黄米酒类 黄米稠酒 黄米醪糟 黄米清酒 糜子白酒 09 糜子炒米类 糜子炒米 糜子茶米 塔尔米 10 其他 黄米炒面 黄米油茶 黄米凉粉 糜子分布与生产

章节摘录

版权页：插图：炒米，蒙语叫做“蒙古勒巴达”，是蒙古米的意思。

新疆也叫“塔尔米”，是别具风味的蒙古族、维吾尔族、哈萨克族等少数民族的传统食品。

在日常生活中，牧民们不可一日无茶，也不可一日无米。

在蒙古族家庭中，无论男女老少都喜欢吃炒米。

炒米味美耐饥，吃法简便，蒙古族同胞有“暖穿皮子，饱吃糜子”之说。

吃时将米置于碗中，用奶茶泡至柔软时，拌着奶食品吃，解饿又解渴，清香爽口，或者用白奶油加糖拌着吃，或者用鲜奶煮炒米奶粥吃，也可以煮炒米肉粥吃。

也可以干嚼着吃。

牧民外出放牧、行猎，都随身携带一小袋炒米。

到了中午，煮好奶茶，泡上炒米，边吃边喝，十分方便。

这种习惯一直延续到今。

炒米是由糜子米炒熟后碾去外壳而得的米粒。

炒米有两种，一种是不膨化的又叫熟米，一种是膨化的又叫茶米。

好的炒米，色黄而不焦，含水量低，耐贮存，便于携带，不易霉坏变质，适应牧区生活的需要。

<<中国黄米食品>>

编辑推荐

《中国黄米食品》可供从事糜子等小杂粮开发的科研人员、企业管理人员和生产人员学习参考，也可作为大专院校食品科学、农产品贮藏与加工、食品质量与安全等相关专业的教学参考用书。

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>