

<<香料调料大全>>

图书基本信息

书名：<<香料调料大全>>

13位ISBN编号：9787506270847

10位ISBN编号：7506270846

出版时间：2005-1-1

出版时间：世界图书出版公司

作者：关培生

页数：176

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>

## <<香料调料大全>>

### 内容概要

中华饮食历史悠久，向以营养丰富、制作精巧、色香味俱全而驰名于世界。食物的营养源于原料本质，制作精巧源于烹制工艺，至于色香味则有赖于香辛料和调味品的适当运用，然后才能烹制出精美可口的菜式。

香辛料和调味品为烹饪过程中主要用于调配食物口味的烹饪原料，故深入研究香辛料和调味品的来源、性质、特点、作用和应用等方面的资料，对提高烹饪技术、烹制同口味完美的食物具有重要意义。

本书特色：香辛料(Spice)一般指经过燥加工的植物，但广义的香辛料除上述的加工品外，亦包括新鲜的香草(Herb)，本书所介绍的包括新鲜香草的广义香辛料。

每种香料均列出其中文名、汉语拼音、别名、英文名、学名、科属、基原植物的生态、来源、采收和加工、使用部份、性味和烹调用途等内容，资料翔实而丰富。

食物的色香味有赖香辛料和调味品的适当运用。本书深入介绍百多种香辛料和调味品的来源、性质、特点、作用和应用等方面的资料，配以精美的彩图，有助读者辨识，从而提高烹饪水平。

## <<香料调料大全>>

### 作者简介

关培生 香港知名生物学及本草学家，长期从事生物学、本草食疗学之研究教学工作。又勤于著述，著作极丰，文章散见于国内外杂志，并曾出版《本草研究入门》一书（与本草学家庄兆祥医生等合作），增订明末何克谏著《生草药性备要》、民初萧步丹著《岭南采药录》，及出版《食疗中药大全》等书。

亦曾参与香港中文大学出版之《中国医药文化丛书》编撰工作，已出版丛书有《中医文选》、《中药学发凡》及《本草研究入门》等。

<<香料调料大全>>

书籍目录

出版说明前言香辛料多香果砂仁欧洲茴香香花菜阿魏月桂叶罗勒刺山柑葛缕子白豆蔻旱芹洋甘草细叶  
芹白芷辣椒薤细香葱肉桂香橼叶丁香丁柯可乐果洋葱芫荽姜黄荜澄茄孜然芹麻绞叶蒔萝干姜生姜土木  
香小茴香葫芦巴芹菜萝卜葱大蒜蛇麻花辣根小豆蔻箬叶蜂斗菜三叶芹刺柏沙姜草豆蔻辣蓼香茅薄荷...  
...调味品索引

<<香料调料大全>>

章节摘录

插图

## <<香料调料大全>>

### 编辑推荐

《香料调料大全》由专家撰写，集中在饮食物料方面的介绍。

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>