第一图书网, tushu007.com

<<食材>>

图书基本信息

书名：<<食材>>

13位ISBN编号：9787538168303

10位ISBN编号：7538168303

出版时间：2011-3

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：[澳] 彼得·麦雷斯 创意,路基·韦尔 撰写,吉尔·考克斯 修订

页数：384

字数：16000

译者：王晨晖

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

内容概要

《食材》采用百科全书式的铺排方法，汇集了香草、辛香料及调味品、乳酪及奶制品、蔬菜、豆类、水果、鱼和海鲜、饮品等40多类食材，不仅包括我们日常生活会经常碰到的一些食物，而且包括一些非常罕见的食材，既新颖全面，又简洁实用。
该书不仅对于世界各地的各种食材进行明确定义和区分，而且对于不同食材的使用方法、烹饪方法、选购方法、最佳季节和贮存方法及其健康营养价值都有提及。
特别值得一提的是，每一种食材都配有色彩鲜艳的漂亮图片进行解释说明，可读性极高，趣味性极强，阅读本书就像是在进行一次迷人的美食探求之旅。

《食材》不仅是一本食品方面的专箸，更是一本食品百科全书。
可以作为工具书单独使用，也可作为任何食品书籍的补充参考资料，为喜欢各种各样精美食材的读者提供参考，甚至经验丰富的厨师也可以从中得到有益的借鉴和学习。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

作者：（澳大利亚）路基·韦尔 （澳大利亚）吉尔·考克斯 译者：王晨晖

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

引言
香草、辛香料和种子
香草
辛香料和种子
涂抹料、调味品，烘焙食品和腌制食品
蜂蜜、果酱和涂抹料
糖、糖浆和甜味剂
调味品和色素
咸味调味品
烘焙食品和添加剂
蛋糕装饰料
芥末和酱
酱汁
泡菜、酱料和酸辣酱
醋
油、人造黄油和油脂
油和油脂
乳制品和农产品
奶、奶油和酸奶
黄油和蛋类
半硬质乳酪
软乳酪和新鲜乳酪
绵羊和山羊乳酪
蓝纹乳酪
自然外皮乳酪
硬质乳酪
英国和爱尔兰乳酪
法国和瑞士乳酪
西班牙乳酪
水果、蔬菜和菌类
叶菜类
马铃薯
块根蔬菜
芽茎蔬菜
葫芦瓜和南瓜类
鳞茎蔬菜
豆荚和种子
芥属植物
果菜类
蘑菇
蘑菇和菌类
豆类
苹果
梨
柑橘属水果

第一图书网, tushu007.com

瓜
浆果
带核水果
热带和其他水果
葡萄
干果和坚果
面粉、谷类、麦片和意大利面食
谷类、麦片和面粉
长意大利面
鸡蛋意大利面
短意大利面
汤类意大利面
馅类和调味意大利面
亚洲面条和面皮
新鲜和腌制海鲜
鱼
海鲜
烟熏海鲜
腌制海鲜
海鲜干品
海洋和沼泽蔬菜
新鲜和加工肉类
羊肉
猪肉
牛肉
小牛肉
内脏和碎肉
培根、火腿和风干肉
欧洲大陆香肠
萨拉米香肠
腌制牛肉
碎肉冻、法式陶罐烩菜和法式馅饼
家禽和野味
鸡
火鸡
鸭
带羽野味
野味
鹿肉
野猪肉
饮品
咖啡
咖啡和其他饮品
茶
来自世界各地的食材
亚洲食品
咖喱酱和调味品

第一图书网, tushu007.com

墨西哥食品
特色食品
澳大利亚灌木食品
索引
致谢

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

版权页：插图：

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《食材》由辽宁科学技术出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

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