

<<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>

## <<食材>>

### 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经常会碰到的一些食物，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著，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。

<<食材>>

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

## <<食材>>

### 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

<<食材>>

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

<<食材>>

墨西哥食品  
特色食品  
澳大利亚灌木食品  
索引  
致谢

<<食材>>

章节摘录

版权页：插图：

<<食材>>

编辑推荐

《食材》由辽宁科学技术出版社出版。



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>