

<<谈食品选购、加工与储存>>

图书基本信息

书名：<<谈食品选购、加工与储存>>

13位ISBN编号：9787542724144

10位ISBN编号：7542724142

出版时间：2003-1

出版时间：上海科学普及出版社

作者：刘玉峰

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>

<<谈食品选购、加工与储存>>

内容概要

《谈食品选购加工与储存》主要介绍了日常生活中常见食品的选购、加工与储存，涉及粮食类、蔬菜类、果品类、调料类、家畜家禽类、蛋乳类、水产类等。

<<谈食品选购、加工与储存>>

书籍目录

第一章 家畜肉类 猪肉的分档取料 牛肉的分档取料 羊肉的分档取料 家畜肉的组织构成 家畜肉老嫩的分布规律 不同畜肉的含脂量 肉松和肉干的质量鉴别 精瘦肉的烹调方法 肥瘦相同肉的烹调方法 家畜肉的保管 猪肉的质量鉴别 检验冷却肉的新鲜度 识别再冻肉 腊肉和咸肉的差别 怎样挑选叉烧肉 怎样鉴别烧烤肉 怎样挑选咸肉 刚宰杀的猪肉滋味并不美 猪肉出肋骨和脊椎骨的方法 怎样能将猪肉烧烂 夏季腌肉的方法 怎样做叉烧肉 做好水滑肉丝 怎样切好熟肉 火腿的选购 食用火腿的方法 保管香肠和熏肠 识别牛的种类 牛肉的质量鉴别 不同部位的牛肉烧煮后的柔嫩程度不同 煮老牛肉的方法 怎样烤牛肉最嫩 炖牛肉与山羊肉的识别 “涮羊肉”的选料 “涮羊肉”的配料 巧除羊肉膻味 食用兔肉好处多 制作“猴头菇炖兔肉” 狗肉 鉴别家畜内脏的新鲜度 家畜内脏和四肢的清洗法第二章 家禽和蛋料食品第三章 乳品和豆类食品第四章 水产及及制品类第五章 蔬菜类第六章 粮食类第七章 果品类第八章 调料类第九章 干料与野味

<<谈食品选购、加工与储存>>

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>