

《食物保藏的秘密》

图书基本信息

书名：《食物保藏的秘密》

13位ISBN编号：9787121220253

出版时间：2014-6-1

作者：Lynda,Brown

页数：352

译者：于静

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《食物保藏的秘密》

内容概要

在面对新鲜的让人垂涎欲滴的水果、蔬菜时，是否有种念头想要把它们永远保持在这种新鲜状态中？本书就教你把一样样鲜嫩的水果蔬菜制作成美味而新鲜的瓶装食物。本书收录了180多种食物的保鲜食谱，它们来源于传统技术，又适应于现代烹饪，是集传统与现代为一体的方法。而且，书中所选内容都是健康的少糖食物，不仅让我们能在享受美味的同时还能享受到健康的饮食。本书包含内容丰富，不仅介绍了如何保存蔬菜、水果，还介绍了如何制作果酱、蜜饯、果冻、酱油、水果饮料，如何酿酒等，可以适应不同读者的需要。

《食物保藏的秘密》

作者简介

人民大学新闻系硕士毕业现居英国，从事出版行业在国内期间，从事过专职翻译职业，曾翻译我社《365个晚安故事》系列图书

《食物保藏的秘密》

书籍目录

- 6 前言
- 8 食物保存的科学原理
- 12 天然保鲜剂
- 14 工具
- 18 食品卫生与安全
- 20 风味
- 22 食材加工妙方
- 24 自然保存法
- 40 干燥处理
- 52 冷冻处理
- 86 加工制作甜品
- 168 制作开胃品
- 218 瓶装美味
- 270 油封保存法
- 288 盐渍、腌渍和熟食制作技术
- 316 烟熏法
- 332 酿酒
- 348 索引
- 352 鸣谢

《食物保藏的秘密》

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:www.tushu000.com