

《《料理材料大圖鑑》》

图书基本信息

书名：《《料理材料大圖鑑》》

13位ISBN编号：9789868010635

10位ISBN编号：9868010632

出版时间：2002

出版社：永中國際出版

作者：大阪辻調理師專門學校原著

页数：607

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

內容概要

- 介紹
收錄超過1800種食材.涵蓋了蔬菜.菇菌.豆類.穀類.粉.水果.魚貝.肉類.肉製品.家禽.蛋.乳製品.麵包.乳酪.義大利麵.中式麵.日式麵.辛香料.香草.香料.乾貨.調味料.中式調味料.日式調味料.東南亞調味料等完整的食材資料與產地，特性介紹，內容豐富。
- (料理材料大圖鑑)由"料理材料銘品譜"和"料理材料解說"構成，前者將各種材料依照不同類別分類成21項，並且附上實物彩色圖鑑以說明;後者是針對其中的代表性食材做更詳盡的解說。分門別類並加上精美寫實的圖片，網羅日式，西式，中式，韓國料理等使用的生鮮食品到加工食品，詳盡解說材料的特點，並蒐羅了許多新的食材資訊.除了精彩的圖鑑之外，還有產地，季節，製造方式，營養成分等實用資料，以及針對不同的食材提供最佳的處理方式。
- 不論是專業人士或是初入門的新手，(料理材料大圖鑑)可說是一本餐飲通必備的世界食材大事典。
- 本書使用方法
- * (料理材料銘品譜)共分二十一大項，每個項目開頭都有一篇總論.總論篇末的頁數，即為圖鑑和解說的頁數。
 - * 蔬菜包括菇菌.豆，豆製品，穀類，以及粉類。
 - * 蔬菜，水果根據植物學上的分類進行分組。
 - * 魚貝類中將魚類分為海水魚和淡水魚兩部份，其他還包括了甲殼類，頭足類，貝類，以及水產加工品，海藻類。
 - * 肉類分牛，豬，羊，馬，山豬，鹿，兔，雞，野禽(包括家禽)，各依不同的部位和種類分組。
 - * 畜產加工食品，分類成火腿，培根，香腸，以及特殊肉製品。
 - * 乳酪根據製法，原料及熟成法，硬度等不同，分成八類.此外，還包括牛奶和乳製品.麵包是以法，德，美這三個國家最具代表性的麵包來做介紹。
 - * 義大利麵是根據製法及形狀分類.辛香料則是以原料及用途分成四類。
 - * "料理材料解說"的重要項目，儘可能附上詳細說明。
 - * 營養成分依據日本科學技術廳資源調查會"四版 日本食品標準成分表"製成。

《《料理材料大圖鑑》》

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