

《香草与香料》

图书基本信息

书名：《香草与香料》

13位ISBN编号：9787122193276

出版时间：2014-6

作者：大自然博物馆编委会 组织编写

页数：253

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

《香草与香料》

内容概要

全书总计收录香草62种、香料38种，配有高清晰彩色摄影图片，便于识别特征，正确鉴别。书中不仅介绍了各种香草和香料的名称、产地，还对各种香草和香料的植物形态、生长习性、烹饪应用和药物应用等方面做了详细介绍，帮助你满载而归。

《香草与香料》

作者简介

《大自然博物馆·百科珍藏图鉴系列》丛书编委会，由数十位相关专业领域的专家和学者组成，致力于把本丛书打造成一套科学和人文相结合的好书。其中，领衔专家为：

任传军 高级农艺师、研究员，全国五一劳动奖章获得者，享受政府特殊津贴专家

崔蕴杰 内蒙古减灾研究所所长

吕志通 园林规划设计专家，永一格文化产业集团公司副总裁

陈阳 福建三明第三医院副主任医师

宋纬文 福建三明市中医药学会顾问，福建三明医学科学研究所原所长

谢永富 福建省菌类专家

张晓屏 福建省农林、水产专家

著名艺术家、美学博士、杨俱旻教授为本套丛书创作藏书票

书籍目录

PART 香草篇

认识香草

香草逸闻

香草与烹饪

香草的药用价值

香草的其他用途

如何打造香草花园

香草大观

罗勒

百里香

迷迭香

鼠尾草

莳萝

茴香

欧芹

琉璃苣

芫荽

薰衣草

细香葱

柠檬马鞭草

芝麻菜

牛至

甜菊

紫苏

神香草

薄荷

夏香薄荷

柠檬香蜂草

牛蒡

德国洋甘菊

细叶芹

咖喱草

咖喱叶

大蒜

洋葱

辣根

马郁兰

玫瑰

艾菊

茉莉

金银花

艾草

车轴草

酸模

朝鲜蓟

欧当归

法国龙蒿

《香草与香料》

西洋菜
藿香
色拉地榆
金盏花
旱金莲
欧锦葵
美国薄荷
菊苣
香叶天竺葵
西洋蓍草
留兰香
茴藿香
款冬
红花
玫瑰茄
柠檬香茅
月见草
韭菜
PART 香料篇
认识香料
香料传奇
香料与烹饪
香料的药用价值
香料的其他用途
香料大观
胡椒
花椒
八角茴香
茴芹
姜
高良姜
孜然芹
芝麻
香叶
藏红花
罗望子
肉豆蔻
小豆蔻
红辣椒(干)
芥末
山葵
芹菜籽
杜松
中国肉桂
锡兰肉桂
葛缕子
刺山柑
陈皮
丁香

《香草与香料》

洋甘草

多香果

桂花

白芷

枸杞(干)

红枣(干)

山楂(干)

乌梅(干)

草果

荜茇

山柰

姜黄

香子兰

芸香

索引

中文名称索引

英文名称索引

拉丁名称索引

参考文献

《香草与香料》

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