

《越知越有味儿的肉类百科》

图书基本信息

书名：《越知越有味儿的肉类百科》

13位ISBN编号：9787518406675

出版时间：2016-1

作者：实业之日本社

页数：152

译者：朴松海

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

《越知越有味儿的肉类百科》

内容概要

随着饮食文化的流行，现代人们不仅要吃得美味，还要吃得讲究，吃得明白，本书配合大量实物图片，按照各部位，分别介绍了从牛、猪、鸡、鸭到火腿、香肠、内脏等肉类的味道、口感特征、营养成分及料理方法。希望读者通过了解更多食用肉类的知识，达到更加深入品味肉类的目的。

书籍目录

第1章 牛肉

牛的种类/分级

牛的胴体/营养/烹调

上脑

颈部

肩部

胸肉

眼肉

外脊（西冷）

里脊（菲力）

胸腹肋排

腱子

后腿内侧

后退外侧

膝圆

臀肉

专栏：肉类料理和香料、香草

牛杂/烹调/营养

牛舌

牛头

牛心

牛肝

瘤胃

网胃

瓣胃

皱胃

横膈膜

小肠

大肠

直肠/盲肠

小牛胸腺

跟腱

牛尾

专栏：烹调要点 烤

第2章 猪肉

猪的种类/分级

猪的胴体/营养/烹调

颈部

肩部

肩胛肉

小里脊

里脊

后腿

后腿外侧

肋腹

排骨

专栏：烹调要点 炒

专栏：烹调要点 炸

猪杂/烹调/营养

猪耳

猪舌

猪头

喉软骨

猪心

猪肺

猪肝

猪肚

猪腰

横膈膜/猪网油

猪下水

子宫

猪蹄

专栏：烹调要点 煮

专栏：烹调要点 蒸

专栏：吃肉真的容易发胖吗？

第3章 鸡肉

鸡的种类/部位/营养/烹调

整鸡

鸡腿

鸡大胸

鸡小胸

鸡翅

翅根

鸡胗

内脏

软骨

卵巢

骨架/鸡皮

专栏：制作汤汁

第4章 其他食用肉类

羊肉的分类/烹调/部位/营养

背部

上脑

肩肉

腿肉

马肉/山羊肉

鹿肉/兔肉

鸭的烹调/部位/营养

整鸭

鸭腿

鸭胸/胸脯肉

翅根/鸭翅

鸭掌/鸭心

鸭胗

鸭肝

鹅肉/鹌鹑肉/鸽肉

火鸡肉

专栏：肉食对老年人也很重要

第5章 肉馅 加工产品

肉馅

（猪肉馅/牛肉馅/混合肉馅/鸡肉馅）

火腿

（里脊火腿/去骨火腿/成型火腿）

生火腿

（熏火腿/意式风干火腿/帕尔马火腿/金华火腿/塞拉诺火腿）

培根

（肩部肉培根/培根/生培根）

香肠

（维也纳肠/腊肠/粗馅肠/口利左香肠/无添加香肠/生香肠）

萨拉米

（菲理诺萨拉米/米兰萨拉米/罗马涅扁平萨拉米/伊比利口利左香肠）

叉烧肉

（酱肉/烧猪）

烤牛肉/北京烤鸭

肉干

（牛肉干/猪肉干）

罐头

（午餐肉/咸牛肉罐头）

专栏：简单的家庭自制烟熏肉

第6章 肉类相关状况

饲养

术语

《越知越有味儿的肉类百科》

精彩短评

1、工具书，了解了各种肉的部位、特点和做法

《越知越有味儿的肉类百科》

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