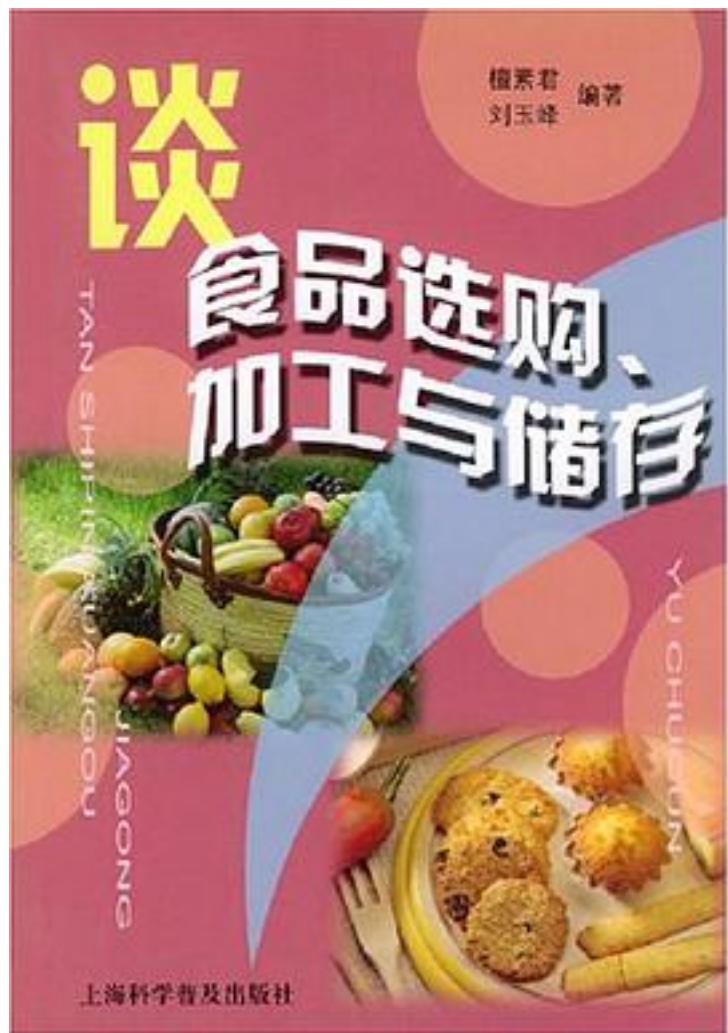


谈食品选购、加工与储存



[谈食品选购、加工与储存 下载链接1](#)

著者:刘玉峰

出版者:上海科学普及出版社

出版时间:2003-1

装帧:

isbn:9787542724144

《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。

作者介绍:

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?椒?

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

• • • • • (收起)

[谈食品选购、加工与储存](#) [下载链接1](#)

标签

烹饪

评论

[谈食品选购、加工与储存](#) [下载链接1](#)

书评

[谈食品选购、加工与储存_下载链接1](#)