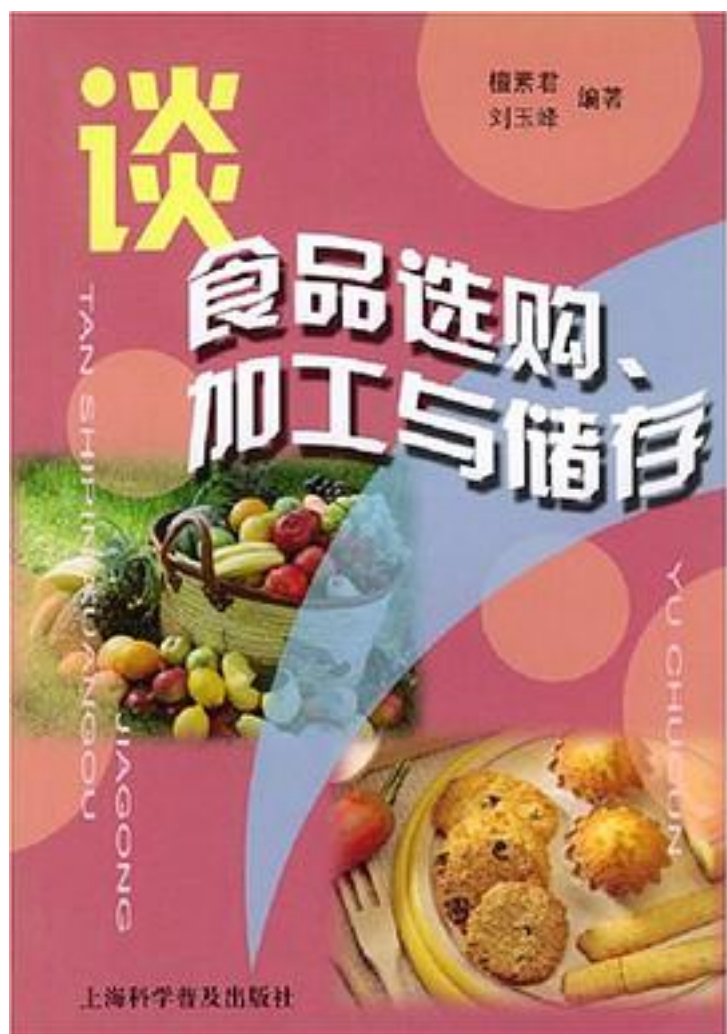


谈食品选购、加工与储存



[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](#)