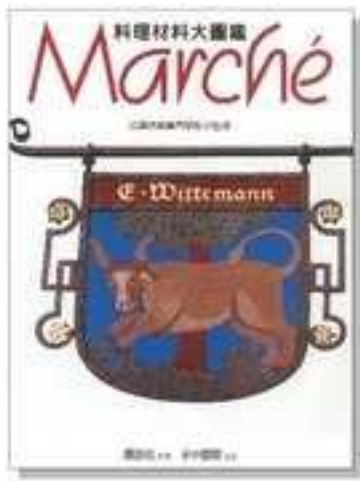


《料理材料大圖鑑》



[《料理材料大圖鑑》 下载链接1](#)

著者:大阪辻調理師專門學校原著

出版者:永中國際出版

出版时间:2002

装帧:精裝

isbn:9789868010635

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.

作者介绍:

目录:

[《料理材料大圖鑑》_下载链接1](#)

标签

美食

飲食文化

日

慾

工作

小娴推荐

厨

tsuji制果专门学校

评论

[《料理材料大圖鑑》_下载链接1](#)

书评

[《料理材料大圖鑑》_下载链接1](#)