

# 野菜的加工、食用与药用



[野菜的加工、食用与药用 下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2010-7

装帧:

isbn:9787122082169

《野菜的加工、食用与药用》共分六章。前五章分别对野菜的采后生理代谢及其对保鲜

贮藏的影响、野菜采后的商品化处理及运输、野菜的保鲜技术、野菜的食用及加工技术等做了较为实用、系统和科学的阐述。在第六章，较详细地介绍了50种野菜包括26种苗菜、11种根茎类野菜、5种叶菜、6种木本野菜、2种花菜的食用与药用方法。书中以图和文字的形式详述各种野菜的原植物（包括拉丁名、别名、生境分布、形态特征、采集加工）、营养与化学成分、食用方法、药理作用、功效主治、附方及用法用量。内容全面系统，资料翔实，图文并茂，具有较高的科学研究和实用价值。可以作为城乡家庭主妇、饭店和酒楼厨师及饮食行业技能培训用书，也是食品科学与工程、保健食品、食品安全及检测、药膳和营养等专业研究人员的实用参考资料。

作者介绍:

目录:

[野菜的加工、食用与药用\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[野菜的加工、食用与药用\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[野菜的加工、食用与药用\\_下载链接1](#)