

<<野菜资源及其开发利用>>

图书基本信息

书名：<<野菜资源及其开发利用>>

13位ISBN编号：9787307029996

10位ISBN编号：7307029995

出版时间：2000-12

出版时间：第1版(2000年12月1日)

作者：杨毅，傅运生，王万贤 主编

页数：299

字数：467000

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：<http://www.tushu007.com>

<<野菜资源及其开发利用>>

内容概要

内书是我国第一部关于野菜资源与开发利用方面的专著.全书分为总论和各论两部分。总论侧重论述了野菜资源与人类的关系及在国民经济中的地位,资源概况及其特点,食用方法,产品加工技术,去毒、防毒措施,贮藏、保鲜技术,引种、栽培方式,合理利用原则,保护与管理措施等;中论部分对具有重要开发价值和潜在开发价值的100类野菜分别予以介绍,每类野生蔬菜均分别按野菜中文名、原植物、食用部位、营养成分、采摘处理、食用方法、综合利用、繁殖与栽培、资源保护及其他特别信息等顺序叙述。

既融汇了编著者多年来调查研究的资源,又系统地介绍了国内外的主要开发研究成果,图文并茂,以资识别。

本书可读性强,适用性广,可供从事植物学和农、林、食品、园艺、医药等专业的工作者参考,也是乡镇企业、我咱经营者和普通消费者的良师益友。

<<野菜资源及其开发利用>>

书籍目录

前言第一部分 总论第一章 野菜资源及其特点 一、我国野菜资源概况 二、紧菜的分类 三、野菜资源的特点 四、湖北的野菜资源第二章 野采资源与人类的关系 一、人类利用野菜资源的历史 二、野菜的营养价值 三、野菜的药用价值 四、野菜的其他作途第三章 野菜一般食用方法 一、生食与凉拌 二、炒食 三、蒸食 四、煮汤食 五、腌渍品 六、制作干菜食用 七、野菜延席 八、烹调方法对野菜营养的影响 九、有序添加调味品第四章 野菜产品加工技术 一、野菜的去涩去毒 二、野菜干制加工技术 三、野菜糖制加工技术 四、野菜腌制加工技术 五、野菜罐藏加工技术 六、野菜制汁加工技术 七、野菜投影粉加工技术 八、野菜脆片加工技术 九、颗粒野菜加工技术.....第五章 野菜的毒性与中毒防治第六章 野菜的贮藏保鲜加工技术第七章 野菜的引种驯化与栽培第八章 野菜的资源开发利用与保护第二部分 各论第九章 野菜类群主要参考文献附录

<<野菜资源及其开发利用>>

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:<http://www.tushu007.com>