第一图书网, tushu007.com

<<烹饪原料知识 上 第四版>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料知识 上 第四版>>

13位ISBN编号：9787504414069

10位ISBN编号：7504414069

出版时间：2000-5

出版时间：中国商业

作者：黄勤忠

页数：361

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

内容概要

《中等技工学校烹饪系列教材·烹饪原料知识（下）：名特原料与烹调应用实例》内容丰富，共收集了300多个名特原料，列举了近500个菜肴操作示范，对激发学生学习《烹饪原料知识》教材的浓厚兴趣，提高学生的操作技能有极大的帮助。

第一图书网, tushu007.com

<<烹饪原料知识 上 第四版>>

书籍目录

第一部分 华北地区名特原料第二部分 东北地区名特原料第三部分 华东地区名特原料第四部分 中南地区名特原料第五部分 西南地区名特原料第六部分 西北地区名特原料

章节摘录

第一部分 华北地区名特原料　　一、铁雀　　铁雀又名谷雀、宾雀、麻雀、琉麻雀。
李时珍的《本草纲目》中说：“ 麻雀……体绝肥，背有脂，如披锦……。
可以炙食，作鲊甚美。
”《卫志》、《津门杂志》、《津门记略》等籍均有“ 驰名远近 ”之类赞誉。
清乾隆时期食麻雀甚为普及。
铁雀属脊索动物门脊椎动物亚门鸟细文鸟科。
雌、雄相似，体长12厘米，体重20克左右，爪黑而羽毛呈暗褐色，有不太清晰的斑驳条纹，尤其到严冬季节，羽毛渐丰，肉亦肥硕，铁雀体小敏捷，善于跳跃，常成群活动，多在郊外群飞觅食，食物随季节而变化，主食谷类、虫螟等，在繁殖期主要食昆虫。
铁雀分布遍及全国，但天津郊县、洼淀交错，芦苇丛生，为铁雀、野鸭、大雁、鹌鹑等飞禽提供了较好的生态环境。
食铁雀最佳季节在冬季，市场上到处可见成把出售宰杀去毛者外，天津的风味饭庄常将其冷制成酱铁雀、雀渣酱。
热炒有鲜嫩咸香的“ 炒雀脯 ”，外焦里嫩的“ 干炸飞禽 ”和头脆脯嫩、甜酸咸香的“ 炸溜软硬飞禽 ”等多款菜式。
铁雀肉性温、味甘。
据孟诜《食疗本草》载：“ 雀肉益精髓，缩五脏，气不足者宜常服之，不可停辍。
”《晔诸家本草》亦说：“ 麻雀肉壮阳益气，暖腰膝，缩小便，治血崩带下，“ 但由于雀肉温热，阴虚火旺者不宜多食。
《食疗本草》中称：“ 麻雀可温男子阳萎不起，妇阴冷，便溺不便，续五脏气 ”。
……

第一图书网, tushu007.com

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