

<<羊味羊趣>>

图书基本信息

书名：<<羊味羊趣>>

13位ISBN编号：9787509112625

10位ISBN编号：7509112621

出版时间：2007-10

出版时间：人民军医出版社

作者：张仁庆

页数：255

字数：226000

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>

<<羊味羊趣>>

内容概要

羊肉性温、味甘,益气血,补虚损,温元阳,御风寒,滋养强壮。

羊肉味道鲜美,营养丰富,深受广大消费者的欢迎。

在我国,有悠久的吃羊肉的历史,并有许多吃羊肉的佳话和典故。

本书详细介绍了许多与羊有关的知识以及羊肉的烹调技法,是一本吃羊肉、寻典故、学历史的食文化好书。

<<羊味羊趣>>

作者简介

张仁庆先生，1955年3月出生于山东烟台，法学硕士学位，中国食文化中心主任、中国人口文化促进会会员、国家级中式烹调评委、中国食文化丛书主编。

曾先后撰写出版了《实用科技信息汇编》《中国名菜30例续编》《家庭烹饪》等40余部专著；策划录制了《西点精萃》、《鲁菜精选》等20多部电视教学片。

现任中国社会经济文化交流协会理事、中国信息协会理事、中国食文化中心主任、奇山集团总经理、台湾《美食天下》杂志社大陆分社社长。

<<羊味羊趣>>

书籍目录

一、漫话羊事说羊趣	(一) 羊的种类	(二) 羊肉的营养	(三) 羊杂的保健作用	(四) 羊事
羊俗	(五) 羊肉小常识	二、细数羊宴品羊味	(一) 全羊席	(二) 涮羊肉
巧手烹羊享佳肴	(一) 羊肉	(二) 熟白羊肉	(三) 羊里脊肉	(四) 羊肋条肉
肉	(六) 羊肉片	(七) 羊肉丝	(八) 羊肉丁	(九) 羊肉丸子
	(十) 羊排	(十一)	(十二) 羊头	(十三) 羊肚
	(十四) 羊散丹	(十五) 羊腰	(十六) 羊肝	(十七) 羊
	(十八) 羊肠	(十九) 羊心	(二十) 羊蹄筋	(二十一) 羊蹄
	(二十二) 羊尾	(二十三)	(二十四) 羊肚汤	(二十五) 羊杂碎汤
肉汤				后记

<<羊味羊趣>>

章节摘录

一.漫话羊事说羊趣 (一)羊的种类 羊属脊椎动物亚门、哺乳纲、反刍类、偶蹄目、牛科动物。

牡者称“羝”，牝者称“翔”，稚子称“羔羊”。

有野生和家畜之别。

家羊是由野生种经过杂交、人工选择驯育而成的。

野生羊有羚羊、黄羊、盘羊、青羊、岩羊等。

它们主要生活在荒漠地带、深山林密处、草原和半沙漠地带。

野羊中值得一提的是羚羊。

羚羊形似鹿，又像山羊，体长1.5米左右，口吻尖锐，嗅觉敏锐，角黑色，先端尖，弯曲向后，圆且坚硬。

体毛柔软密致，色灰黑，栖于深山中。

性温顺，驰走迅速。

角可供药用，为祛除热病的珍方。

《本草拾遗》云：“羚羊有神，夜宿防患，以角挂树不着地，角弯深锐，紧小，独有挂痕。”

家羊有山羊和绵羊两类。

山羊体长1-1.2米，体较狭，四肢强健，头长，颈短，耳大，吻狭长。

雌雄额部都有1对角，雄性角大。

角基部呈三角形，有的是直角，有的像镰刀样弯曲，角质中空，表面有环纹或前面呈瘤状，颌下有一缕长须，四肢较细，尾短上翘，全身被粗直短毛，毛色有白、黑、灰、褐或杂色，性情活泼，喜登高，好采食短草、灌木和树叶等，多在秋冬交配，全国各地均产。

山羊中的著名品种是：宁夏中卫的羔皮羊、四川成都的麻羊等，其肉质细嫩无膻味。

其他品种有内蒙古的阿白山羊、新疆的哈密山羊、湖北的马头山羊及粉角羊等。

阿白山羊及哈密山羊为“绒肉兼用”羊。

绵羊体躯丰满而较宽，面部稍呈弓状，而且中央圆突，颌无须，头短，雄者角大，弯曲，呈螺旋状。

.....

<<羊味羊趣>>

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>