

<<山珍海味鉴别与服食宜忌>>

图书基本信息

书名：<<山珍海味鉴别与服食宜忌>>

13位ISBN编号：9787535751775

10位ISBN编号：7535751776

出版时间：2008-1

出版时间：湖南科技出版社

作者：刘绍贵，欧阳荣 主编

页数：272

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>

<<山珍海味鉴别与服食宜忌>>

内容概要

本书收集常见的山珍海味111种，即野味20种，飞禽8种，水产17种，海鲜22种，山珍33种，昆虫类4种，菌类7种。

山珍海味者，为平常餐桌食谱中稀有之品种，诸如天上的斑鸠、麻雀；地上的竹鼠、刺猬、野鸡；素有动物人参之誉的鹌鹑；只有“皇亲国戚”才能享受到的鹿肉；具有中国花旗参之称的乌鸡；在《史记》中即已称为珍肴美味的鲍鱼；古与人参齐名，今已贵于人参的燕窝；以及有“果中之王”、“水果金矿”之誉的猕猴桃；在地中海沿岸国家当作“圣果”的无花果；被誉为“仙品”、“长寿果”的海松子和被颂为“益智果”、“万岁子”的核桃；古代即已入膳八珍之一的驼峰和我国独有的山珍蛤士蟆；还有驰名中外的“晋地山珍”猴头菇与“菌中皇后”、“山珍之王”的竹荪，凡此种种，成有载及，且条分缕析，对每一品种均以柔美、风趣之笔述其出典与来源，叙其真伪性状鉴别，介绍主要作用和营养成分，服食宜忌，并分别例举服食方法，总计达725种，以供酌情选择。

综观全书，可谓立意新颖，图文并茂，明辨可识，文字简洁、顺畅而优美，服食方法采摘有据，诚为一本不可多得的辨别珍稀药食物及美味佳肴制备的有益之作。

<<山珍海味鉴别与服食宜忌>>

书籍目录

野味 燕窝 竹鼠 刺猬肉 鼬鼠 獾 果子狸 哈士蟆 驼峰 羊肉 鹿肉 鹿茸 鹿筋 鹿鞭
鹿尾 熊肉 熊掌 獐子 野猪肉 兔肉 驴肉 飞禽 雉 竹鸡 乌鸡 鹌鹑 鸬鹚 麻雀 野鸭
斑鸠 水产 蚬 鱼鳔 蟹 水獭 河豚 鳊鱼 鳙鱼 鲢鱼 银鱼 鳗鱼 鲥鱼 黄花鱼 鲟鱼
蚌 田螺 甲鱼 乌龟 海鲜 鲍鱼 墨鱼 鱿鱼 对虾、龙虾 鱼翅 海龙 海马 海螺 海狗肾
蛤蜊 文蛤 青蛤 西施舌 牡蛎 蛭肉 海带 紫菜 干贝 海参 海蜇 鲳鱼 海鳗 山珍 人
参 山楂 天麻 丁香 龙眼肉 西洋参 红景天 发菜 附片 杜仲 麦冬 鱼腥草 板栗 枸杞
子 荔枝 核桃 猕猴桃 锁阳 雪莲花 无花果 松子 三七 白果 粉葛 黄芪 樱桃 菊花
桂花 金银花 玉兰花 合欢花 玫瑰花 梅花 昆虫 全蝎 蚱蜢 蚕蛹 蜗牛 菌类 冬虫夏草 灵
芝 黑木耳 银耳 茯苓 猴头菇 竹荪

<<山珍海味鉴别与服食宜忌>>

章节摘录

插图：野味 燕窝燕窝，亦名燕窝菜、燕蔬菜、燕菜。

为雨燕科动物——金丝燕及多种同属燕类用唾液或唾液与绒羽等混合凝结所筑成的巢窝。

主产印度尼西亚、泰国、缅甸、日本等地。

每年2、4、8月间采集。

金丝燕在每年4月间产卵，产卵前必营筑新巢，此时其喉部黏液腺非常发达，所筑之巢，纯为黏液凝固而成，色白洁净，称为“白燕”；这时如被采去，金丝燕立即第二次筑巢，此次筑巢，常带有一些绒羽，颜色较暗，称为“毛燕”；有时亦可见血迹，称为“血燕”。

燕窝，自古以来即与人参齐名，现代由于来源稀少，采集困难，比人参更为名贵。

其营养成分丰富，主含蛋白质、碳水化合物、钙，尚含磷、铁及各种氨基酸和少量脂肪。

性状鉴别 真品燕窝呈不整齐的半月形，长6.5~10厘米，宽3~5厘米，凹陷成兜状。

附着于岩石的一面较平，外面微隆起，附着面黏液凝成层，排列较整齐，较隆起面细致，呈波状，窝的内部粗糙，呈丝瓜络样。

质硬而脆，断面微似角质。

入水则柔软而膨大。

味甜，性质平和，商品有白燕、毛燕、血燕之分。

白燕（又名官燕）色洁白，偶有少数绒羽；毛燕色灰，内有较多的灰黑色羽毛；血燕则含有赤褐色的血丝。

以白燕的品质为最佳。

常见伪品：为淀粉或动物皮、骨胶经伪制而成。

性状多为不规则小薄片状或粉末状，表面淡黄色，入口即溶化，味淡或微腥。

另有一种呈不规则条片状相连，表面黄白色，透明角质状，质硬易断，浸泡后柔软、膨大，味腥或微腥。

<<山珍海味鉴别与服食宜忌>>

编辑推荐

《山珍海味鉴别与服食宜忌》由湖南科学技术出版社出版。

<<山珍海味鉴别与服食宜忌>>

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>