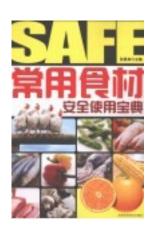
常用食材安全使用宝典



作者: 张恩来主编

出版社:长春:吉林科学技术出版社

出版日期: 2009.01

总页数: 390

介绍:《常用食材安全使用宝典》是一本从食材安全角度出发,让您轻松了解食材相关知识的益友。本书选取日常生活中比较常见的食材,分为蔬菜食用菌、畜肉、禽蛋豆制品、水产、米面杂粮五个部分。书中用简洁的文字,不仅介绍了180种食材的性味、适宜人群、营养成分等常识性知识,还重点为读者讲解了各种食材的食疗功效,食材如何搭配才营养,而不当的食材搭配会对身体造成怎样的伤害等等,另外,书中还为读者解答了食材如何烹调才能更好地发挥其营养价值,食材的安全选购和贮藏,食材的食疗秘方等经常遇到的问题,使您从中得到有益的启迪。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/12165441.html) 查找全本阅读方式

常用食材安全使用宝典 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/12165441.ht ml

教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/12165441.html

书名: 常用食材安全使用宝典