

李朝霞 主编

中国

食材辞典

SHICAI CIDIAN

ZHONGGUO



山西出版传媒集团

山西科学技术出版社



ZHONGGUO

SHICAICIDIAN

中国食材辞典

主编：李朝霞



图书在版编目 (CIP) 数据

中国食材辞典 / 李朝霞主编. —太原: 山西科学技术出版社, 2012. 3

ISBN 978 - 7 - 5377 - 4055 - 5

I. ①中… II. ①李… III. ①烹饪—原料—中国—词典
IV. ①TS972. 111

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 247562 号

中国食材辞典

主 编 李朝霞

出 版 山西出版传媒集团·山西科学技术出版社
(太原市建设南路 21 号 邮编: 030012)

发 行 山西出版传媒集团·山西科学技术出版社
(电话: 0351 - 4922121)

经 销 各地新华书店

印 刷 山西人民印刷有限责任公司

开 本 850 毫米 × 1168 毫米 1/32

印 张 31.5

字 数 1267 千字

版 次 2012 年 3 月第 1 版

印 次 2012 年 3 月山西第 1 次印刷

书 号 ISBN 978 - 7 - 5377 - 4055 - 5

定 价 62.00 元

如发现印、装质量问题, 影响阅读, 请与发行部联系调换。



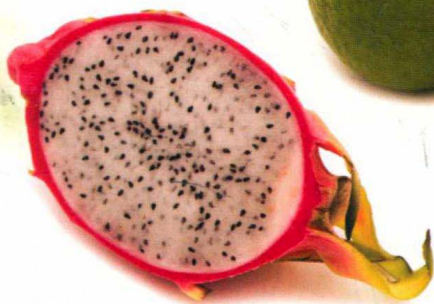














《中国食材辞典》编写人员名单

主 编：李朝霞

副 主 编：王建平 谢占杰 李 阳

编写人员：（以姓氏笔画为序）

丁文庆	王建平	王 飞	王荣香	王庆明
王守文	王先亮	王琼瑶	石静荣	石 磊
刘宗梅	刘宗花	刘英梅	李怡文	李怡斌
李 伟	李立明	李 阳	李廷荃	李朝霞
李 亮	李泽鸿	张 宏	张建明	张 玉
张亚丽	武文惠	武文益	孟丽芳	药 军
药红霞	闫古荣	闫风云	聂 振	谢占杰
谢占魁	谢学仁	谢 欣	董永丽	董池卿
董 生				

前 言

《中国食材辞典》是一部诠释食用材料的辞书,他为广大烹饪工作者、烹饪爱好者及广大食客,提供和搭建了一个食物选择的平台。

食材是人类追求探索和选择的成果。长期以来,人类在与大自然的竞争中,认识并选择了适合人类生存的各种食用材料,食材因此成为人类延续生命和提高生活质量的物质基础,甚至须臾不可离开。

我国疆域辽阔,物产丰富。既有广阔的海域,又有地跨温热两带的陆地,可供人们食用的材料品类繁多,应有尽有,数不胜数。按烹饪原料分类,可分为自然界来源,有植物性食材、动物性食材、矿物性食材三类;在上述三类食材中,又以它们加工与否,可分为鲜活食材与干制品食材等两类。鲜活食材如蔬菜类、瓜果类、肉类、蛋类、乳品类、水产类等;干制品食材是指经脱水处理或用其他方法加工的动、植物类食材。

我国的食材文化历史悠久,灿烂夺目。它记录着远古祖先探索自然,讲究科学,在食材的领域里不断地从必然王国向自由王国迈进的历史进程和成就。

如古代提倡的“应时择物”,远在周代的一些著述中就有记载:“孟春之月食麦与羊;孟夏之月食菽与鸡;孟秋之月食麻与犬;孟冬之月食黍与彘”。说明远在三千多年前,人们已经认识到季节变化与食物的关系了。史料还记载:“夏宜用芥菜,冬宜用胡椒。当三伏天而得冬腌菜,贱物也,而竟成至宝矣。当秋凉时而得行鞭笋,亦贱物也,而视若珍矣。有先时而见好者,三月食鲋鱼也;有后时见好者,四月食芋乃是也,其他亦可类推。有过时而不可吃者,萝卜过时则心空,山笋过时则味苦,刀鲚(凤尾鱼)过时则骨硬。所谓四时之序成功者,退精华已竭,褰裳去之也。”可见,在讲究食物时令方面,我们的祖先是相当有研究成果的了。

随着历史的不断前进,尤其进入现代化的信息时代,食材的生产、

加工、运输、消费,可谓“地球一村”,不仅五光十色,丰富多彩,而且食物搭配,讲究营养,质量大大超过以往任何时代。在这种背景下,选择各自适用的食材,便成为人们日常生活的一项重要活动。特别值得注意的是,在建设市场经济的过程中,难免泥沙俱下,在千姿百态的食材中,一些假冒伪劣产品常常混迹于市,这样加重了食材选择的艰巨性和必要性。

《中国食材辞典》应运而生,他力图成为广大消费群体选择食材的一个参谋和助手。

在选择食材时,我们推荐多而择精,假而择真,劣而择优,宜而适时的原则。鲜活,营养,安全,实用,让每种食材造福人类,昌盛社会。

本辞典按食材的主要性质分为:粮油制品类、时令蔬菜类、干鲜瓜果类、畜兽虫肉类、鸡鸭鹅蛋类、江海河鱼类、虾蟹参贝类、腌腊熏肉类、调味制品类、酒茶饮料类、药膳材料类、附录,共12部分,3339个条词目。有的部分还分为小类。每条词目介绍其名称、别名、俗名、科属、特性以及用途、用法,部分罕见词目还附有“食例举荐”等内容。每类词目按汉字笔画,由少到多顺序排列,便于读者检阅。

人类食材成千上万,难以计数。选在本辞典中不足三千条词目,可说挂一漏万了。加之,囿于编者的学识水平、生活习俗等,有的词目诠释可能有误,欢迎读者赐教、匡正。

编 者

凡 例

一、《中国食材辞典》选择食用材料中的粮油制品类、时令蔬菜类、干鲜瓜果类、畜兽虫肉类、鸡鸭鹅蛋类、江海河鱼类、虾蟹参贝类、腌腊熏肉类、调味制品类、酒茶饮料类、药膳材料类及附录,共 12 部分内容,约 2600 多个词条。读者可参照上述分类,查阅有关词目内容。

二、本辞典在介绍每种食用材料词目时,多数词目较详细地介绍了其名称、别名、产地、来源、特色等,有的词目还介绍了养殖、加工和食用方法。对一些不常用的食材词目,还以“食例举荐”介绍了具有操作和食用方法。读者可参照词目中介绍,学习制作与食用。

三、本辞典一般按大类分别排列,个别大类又分成几个小类,类下设词目。每个词目按首字笔画,由少到多顺序排列。读者可依据所要查阅的类别、按词目首字笔画多少,去查找词目内容。

四、词目中的数量词,以公制单位表示,质量单位有千克、克、毫克;长度单位有米、厘米、毫米等,涉及古代的少数词目,有的仍沿用我国传统的计量方法,并作说明。

五、附录中摘录了国家和一些省、市有关规定。主要内容是强调了食品食用安全和一些名特畜禽产品的保护规定。

目 录

前言	(1)	凡例	(1)
----------	-----	----------	-----

一、粮油制品类

81-6 矮生菜豆	(3)	公明一号玉米	(10)
刀豆	(3)	公明六号玉米	(10)
八宝米	(3)	公明十号玉米	(10)
XC-6 小麦	(3)	木薯	(10)
小麦	(3)	木豆	(11)
小麦胚芽油	(4)	牙啤一号大麦	(11)
小米	(5)	玉米	(11)
三北一号玉米	(5)	龙山小米	(12)
三北 915 玉米	(5)	东北大豆	(12)
小豆	(5)	玉蜀黍	(12)
小杂粮	(5)	白小豆	(12)
大麦	(6)	玉米粉	(12)
大麦粉	(6)	玉蜀黍油	(12)
大鲁豆	(6)	北方豆腐	(12)
大豆	(6)	甘啤 3 号大麦	(12)
大豆油	(7)	兰考小麦 906	(12)
大香糯	(7)	石家庄 8 号小麦	(13)
小站稻米	(7)	玉米油	(13)
卫生油	(7)	白瓜子	(13)
山茶油	(7)	奶油	(14)
山农 20 小麦	(7)	宁豇 3 号	(14)
太空 2 号小麦	(8)	四棱豆	(14)
太空小麦	(9)	印度菜豆	(14)
长 6878 小麦	(9)	成品粮	(14)
干豆腐	(10)	成单 22 号玉米	(15)
千张	(10)	杂交水稻	(15)
马铃薯	(10)	杂交小麦	(15)
太仓糟油	(10)	红薯	(15)
五香豆腐干	(10)	红小豆	(16)

回回豆子	(16)	芥花油	(26)
米	(17)	麦麸	(26)
米线	(17)	谷糠	(27)
早豇 1 号	(17)	麦芽糖醇	(28)
早豇 2 号	(17)	麦芽提取物	(30)
早生白鸟毛豆	(17)	豆	(30)
红花菜豆	(17)	冻豆腐	(31)
西米	(17)	武运粳 24 号	(32)
芝麻	(17)	河粉	(32)
西湖藕粉	(18)	青小豆	(32)
豆浆	(18)	河北红小豆	(32)
芝麻油	(18)	明水香稻	(32)
米糠油	(18)	油脂酸败	(32)
亚麻油	(19)	油豆腐	(33)
红花籽油	(19)	油脂	(33)
动物油	(19)	泔水油	(33)
芝麻香油	(20)	泽州黄小米	(34)
豆油	(20)	炒面粉	(34)
豆腐	(20)	油瓜	(34)
豆腐丝	(21)	武春三号小麦	(35)
百叶	(21)	青海九号蚕豆	(35)
肋豆腐	(21)	青稞	(35)
芋	(21)	香米	(36)
豆类	(22)	饲料	(36)
兵豆	(23)	面粉	(36)
抗洪水稻	(23)	荞麦	(37)
良星 66 小麦	(23)	临蚕 3 号蚕豆	(38)
陇春 23 号小麦	(24)	标准粉	(38)
陇春 24 号小麦	(24)	荞麦粉	(38)
陇辐二号(原 920)小麦	(24)	南方豆腐	(38)
沁州黄小米	(24)	南矮二号玉米	(38)
豆面	(24)	济麦 22	(38)
花生毛油	(24)	荆豆 2 号	(39)
鸡汁豆腐干	(24)	眉豆	(39)
阿昌族干米线	(25)	胡豆	(40)
抗除草剂转基因杂交水稻	(25)	粉	(40)
花生	(25)	叙府香油	(40)
花生油	(26)	扁豆	(40)
芥子油	(26)	胡麻	(41)