第一图书网, tushu007.com

<<泡菜配方与工艺>>

图书基本信息

书名：<<泡菜配方与工艺>>

13位ISBN编号：9787122030139

10位ISBN编号：712203013X

出版时间：2008-8

出版时间：化学工业出版社

作者：李瑜

页数：294

字数：272000

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

本书共分两章，在简要介绍泡菜加工用原辅材料和基本原理的基础上，以大量实例详细介绍了常见泡菜的原辅料配比、工艺流程、操作要点、成品特色、质量标准、注意事项和食用方法等，共计50余种原料、200余例产品。
本书对泡菜生产有较大的指导作用，是一本通俗易懂、实用性强的参考书。
　本书可供泡菜生产从业人员使用，也可供城乡广大泡菜制作商户使用。

<<泡菜配方与工艺>>

书籍目录

第一章　泡菜制作的基本知识　第一节　泡菜的基本知识　　一、泡菜的功能作用　　二、泡菜容器的识别　　三、泡菜盐水的配制及分类　　四、泡菜盐水的管理　第二节　泡菜加工的原辅料　一、用于泡菜加工的蔬菜种类　　二、蔬菜的主要化学成分及加工特性　　（一）水分　（二）糖类　　（三）含氮物质　　（四）维生素　　（五）矿物质　　（六）色素　（七）芳香物质　　（八）有机酸　　（九）果胶　　（十）单宁　　三、泡菜加工对原料的要求　　四、泡菜加工主要原辅料　　五、泡菜加工的用水要求　第三节　泡菜加工的基本原理及方法　　一、泡菜加工的基本原理　　（一）泡菜加工的防腐原理　　（二）泡菜加工中的渗透作用　　（三）蔬菜在泡制过程中的主要变化　　（四）泡菜发酵的阶段　　二、泡菜加工的方法　　（一）调料的搭配　　（二）蔬菜洗涤和预处理　　（三）泡制用蔬菜的装坛方法　　（四）泡菜泡制用盐量　第四节　泡菜加工中的常见问题和食用艺术　　一、泡菜泡制中的保脆　　（一）脆性的变化　　（二）保脆措施　　二、泡菜泡制过程中色泽的变化和护色　　（一）色泽的变化　　（二）色泽的保持　　三、泡菜的调味　　（一）泡菜香气和滋味的变化及形成　　（二）泡菜的味及调味　　四、泡菜泡制过程中亚硝酸盐的生成和预防　　（一）影响泡菜中亚硝酸盐含量的因素　　（二）防止亚硝酸盐生成的措施　　五、泡菜的食用第二章　新型泡菜配方与生产工艺　一、白菜　　（一）泡辣白菜　　（二）纯酸型泡白菜　……　二、萝卜　三、包菜　四、黄瓜　五、辣椒　六、豆角　七、芹菜　八、青菜　九、豇豆　十、四季豆　十一、青豆　十二、橄榄　十三、黄豆　十四、芥菜　十五、姜　十六、洋姜　十七、大蒜　十八、蒜薹　十九、番茄　二十、洋雀菜　二十一、菜花　二十二、茄子　二十三、莴笋　二十四、芋头　二十五、竹笋　二十六、冬瓜　二十七、苦瓜　二十八、南瓜　二十九、木瓜　三十、香瓜　三十一、慈姑　三十二、水芋茎　三十三、莲藕　三十四、蘑菇　三十五、豆芽　三十六、雪里红　三十七、马铃薯　三十八、山芋　三十九、苤蓝　四十、柚子　四十一、苹果　四十二、胡瓜　四十三、草石蚕　四十四、薤头　四十五、青笋皮　四十六、油菜　四十七、菜心　四十八、西瓜皮　四十九、葱　五十、韩国水梨辣泡菜　五十一、韩国油菜花菇蕈泡菜　五十二、韩国臭豆腐专用泡菜　五十三、韩国海味泡菜　五十四、什锦泡菜

章节摘录

第一章　泡菜制作的基本知识　　第二节　泡菜加工的原辅料　　一、用于泡菜加工的蔬菜种类1.菜品选择的一般常识可用于制作泡菜的蔬菜品种很多，一般分为茎根、叶、花、果菜和其他菜五类，它们的区别及质地可归纳如下。
（1）茎根类，是指以茎秆及变态茎或变态的胖大直根为原料的蔬菜。
如苤蓝、蒜薹、芹菜、蒜苗、莴笋、洋葱、藕等属茎菜；而胡萝卜、青菜头等则系根菜。
它们均以嫩脆、不干缩、表皮光亮、滑润者为佳。
其中部分品种（如大蒜、姜、葱）还具有芳香辣味。
根菜则以胖大、色泽鲜艳、不皱皮、无腐烂和虫伤点的为优。
（2）叶菜类，是指用菜叶或叶柄为原料的蔬菜，如青菜等。
它们均以鲜嫩、水分充足和具有该品种正常色泽、无虫咬坏烂的为好。
已枯萎、干缩、败色、带虫点者属次品。
（3）花菜类，是指用花作原料的蔬菜，其品种不多，供泡制的目前仅有花菜。
质地以鲜嫩、水分充足、花色正常、无虫咬、无烂痕、无斑点者为佳；变色、萎蔫者次之。
（4）果菜类，是指用菜的果实作原料的蔬菜。
分茄果与瓜果两类。
茄果，如茄子、辣椒等；瓜果则包括各种瓜菜，如冬瓜、苦瓜、笋瓜、黄瓜等。
它们的质地以成熟、色鲜艳、有该品种自然香味、皮层有薄灰、无损伤者为优。
（5）其他类，其他用于泡制泡菜的菜品。
水果，如苹果、西瓜皮等；菌类，如蘑菇、香菇等。
它们以嫩健及无病、虫、伤痕者为佳。
……

编辑推荐

《泡菜配方与工艺》由化学工业出版社出版。

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