

<<家庭咸菜酱菜泡菜>>

图书基本信息

书名：<<家庭咸菜酱菜泡菜>>

13位ISBN编号：9787508213057

10位ISBN编号：750821305X

出版时间：2001-7-1

出版时间：金盾出版社

作者：杨万祥

页数：253

字数：170000

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>

<<家庭咸菜酱菜泡菜>>

前言

咸菜、酱菜和泡菜，是人们居家生活最常用的方便食品，它清香味美，富有营养，而又经济实惠，因而受到人们的喜爱。

制作咸酱泡菜，在我国具有悠久的历史，最早可以追溯到距今3100多年的周朝，那时就有了关于酱菜的记载。

经过我国先民长期的辛勤实践，积累了丰富的制作经验。

特别是科学技术的不断进步，创造出许多制作咸酱泡菜的新工艺，使腌制的蔬菜愈加丰富多彩，风味独具特色。

目前，有些品种不仅可上宴席，登上“大雅”之堂，而且远销海外，广享盛誉。

为了更好地发掘和总结制作咸酱泡菜的经验，继承中华民族饮食文化的宝贵遗产，广泛传播交流制作咸酱泡菜的技艺，我们根据有关资料和自身的实践，编写了这本《家庭咸菜酱菜泡菜》奉献给读者。

书中收入的蔬菜原料有六大类，即：叶菜类、茎菜类、根菜类、果菜类、花菜类及其他菜类近百种。每一种蔬菜都是按盐腌、酱腌和盐水泡的顺序排列，共做成近600种小菜，详细介绍了每一款小菜的做法。

每款菜所用原料数量，不一定正好符合家里的情况，完全可以参照书上介绍的用料比例，作适当的增减。

本书集制作咸酱泡菜技法于一体，内容丰富，科学实用，是家庭制作腌类蔬菜可靠的参考书。

对书中不妥之处，敬请读者批评、指正。

<<家庭咸菜酱菜泡菜>>

内容概要

本书是介绍咸、酱、泡各类小菜制作的菜谱书，专为家庭学做美味小菜而编写。

内容包括：叶菜、茎菜、根菜、果菜、花菜、其他菜等六类，由入蔬菜近百种，用盐腌、酱腌和盐水泡的方法共做出近600款小菜，详细介绍了做法，并附有酱品制作33例。

本书所推小菜原料易得，制作简便，春夏秋冬常备，南北风味兼有，内容丰富，科学实用，适合广大家庭阅读使用，也可供餐饮业人员和有关生产厂家参考。

<<家庭咸菜酱菜泡菜>>

书籍目录

第一部分 咸酱泡菜的制作基本常识 一、咸酱泡菜的制作一般原理及特点 二、腌菜用盐量及其计算方法 三、腌制蔬菜温度的控制 四、蔬菜腌制中的保脆 五、腌制蔬菜增脆方法 六、蔬菜腌制中的保色 七、如何预防腌制蔬菜时亚硝酸盐生成 八、防止腌菜产生白醭及对白醭的处置办法 九、如何防止蔬菜在腌制中变质 十、咸酱泡菜常用的调料 十一、咸酱泡菜常用的调料 十二、蔬菜腌制常用名词解释
第二部分 咸酱泡菜的加工方法 一、叶菜类 二、茎菜类 三、根菜类 四、果菜类 五、花菜类 六、其他菜类 附录 酱品制作33例

<<家庭咸菜酱菜泡菜>>

章节摘录

咸白糖独头大蒜用料独头大蒜5千克，食盐500克，白糖1千克。

加工方法 取大小均匀皮白的独瓣蒜，剪去根须及蒜茎，洗去泥土，去掉老皮，下入坛内，加盐拌匀腌制，坛装的不要太满，以便翻动，每天翻动1次，7天后可为咸坯。

将咸坯捞出，控出盐卤，倒入另一净坛内，加入白糖7.50克拌匀，7天后捞出放风1次，原糖汁再加剩余的白糖250克、凉开水1千克拌匀，再下入半成品独头蒜，密封坛口，15天后即为成品。

放在阴凉通风干燥处，可以长期保存，不会变质。

特点质脆嫩，味甜咸。

咸白糖大蒜用料 大蒜5千克，白糖250克，食盐100克，清水150克。

加工方法 取鲜大蒜去根须和老皮，放清水中浸泡5天~6天，每天换水1次，以减辛辣气味。

捞出晾干水分。

取锅放火上，添入清水适量，加入白糖、食盐，烧沸后晾凉，同大蒜一起装入刷净的坛内，密封坛口，每天翻动1次，每周开口通风1次，40天后即为成品。

特点脆甜爽口，稍有咸味。

咸糖醋大蒜用料 大蒜60千克，食盐4.5 千克，糖精9克，食醋33千克。

加工方法 选新鲜大蒜剥去老皮，剪去毛根，蒜苗长不超过3厘米。

<<家庭咸菜酱菜泡菜>>

媒体关注与评论

书评咸菜、酱菜和泡菜，是人们居家生活最常用的方便食品，它清香味美，富有营养，而又经济实惠，因而受到人们的喜爱。

制作咸酱泡菜，在我国具有悠久的历史，最早可以追溯到距今3100多年的周朝，那时就有了关于酱菜的记载。

<<家庭咸菜酱菜泡菜>>

编辑推荐

《家庭咸菜 酱菜 泡菜》总印数已达12万册以上。

<<家庭咸菜酱菜泡菜>>

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>