

<<蔬菜酱腌干制实用技术>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜酱腌干制实用技术>>

13位ISBN编号：9787508259482

10位ISBN编号：7508259483

出版时间：2009-9

出版时间：金盾出版社

作者：高海生

页数：182

字数：145000

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>

<<蔬菜酱腌干制实用技术>>

前言

蔬菜的酱腌与干制在我国具有悠久的历史，我们的先祖曾创造出许多具有浓厚民族特色和地方特色的酱腌菜制品，同时也总结、积累了丰富的加工生产实践经验。

随着人民生活水平的提高、膳食结构的变化，酱腌菜在人们膳食生活中的地位也发生了变化。

一些高档的名特优传统酱腌菜和小包装调味菜，已成为寻常百姓餐桌上的佐餐佳品和方便食品。

食品加工的各行各业，有许多适合在小城镇、小作坊、家庭中经营发展，酱腌泡菜与蔬菜干制就是其中普遍的很受欢迎的一个行业。

利用当地丰富的蔬菜资源和农村剩余的劳动力资源，实现农产品就地取材、就地加工，生产出人们生活必需的各类小食品，既能满足城乡人们生活的需要，又可实现农产品就地加工增值，延长了产业化链条，为城乡人民提供了就业和致富的门路。

鉴于上述社会的需要，我们总结了多年来从事果蔬深加工利用研究的经验和科研成果，并收集了部分新的实用技术资料，编写了《蔬菜酱腌干制实用技术》一书。

该书在介绍酱腌泡菜加工基本知识、加工原料与辅料的基础上，分门别类地以具体蔬菜为例，用原料配方、制作方法、产品特点的表达形式，详细介绍了酱渍菜、腌渍菜、泡酸菜、糖醋腌制品及其他腌制品类加工实例235种，并介绍了脱水菜的加工技术。

该书内容丰富、翔实，科学实用，技术简单，易于掌握，实用性、可操作性强，适合广大读者阅读。

<<蔬菜酱腌干制实用技术>>

内容概要

本书由河北科技师范学院食品工程系高海生教授主编。

内容包括酱腌泡菜加工基础知识、酱腌泡菜加工原料与辅料、酱渍菜加工实例、腌渍菜加工实例、糖醋腌制品类、发酵及其他腌制品类、泡酸菜加工实例、脱水菜加工技术与实例等8部分，分门别类地以具体蔬菜为例，从原料配方、制作方法、产品特点三个方面，详细介绍了酱渍菜、腌渍菜、糖醋腌制品、发酵及其他腌制品、泡酸菜加工实例235种，并介绍了脱水菜的加工技术。

该书内容翔实，突出实用性和操作性，易于掌握和操作，适合城乡居民、乡镇食品生产企业人员阅读使用，亦可供大中专院校相关专业师生阅读参考。

<<蔬菜酱腌干制实用技术>>

书籍目录

一、酱腌泡菜加工基础知识 (一) 酱腌泡菜生产的历史和分类概况 1. 酱腌泡菜生产的历史 2. 酱腌泡菜的种类、特点和分类 (二) 酱腌泡菜加工的场地选择 (三) 酱腌泡菜加工器具与设备 1. 腌菜池 2. 陶质缸 3. 泡菜坛 4. 压榨机 5. 水泵 6. 切菜机 7. 电磨 8. 包装设备 9. 常用手工工具 (四) 酱腌泡菜加工的基本原理 1. 盐渍原理 2. 酱渍原理 3. 糖醋渍原理 4. 发酵原理 (五) 腌制过程中色香味的形成与质地变化 1. 色泽的形成 2. 鲜味与香气的形成 3. 蔬菜腌制中的失绿与保绿 4. 蔬菜腌制中的失脆与保脆 (六) 酱腌泡菜的败坏与保存 1. 酱腌泡菜败坏的原因 2. 防止酱腌泡菜制品败坏的措施 3. 酱腌泡菜的保存方法 二、酱腌泡菜加工原料与辅料 (一) 酱腌泡菜加工用原料简介 1. 根菜类蔬菜 2. 茎菜类蔬菜 3. 果菜类蔬菜 4. 叶菜类蔬菜 (二) 酱腌泡菜加工对原料的要求 1. 对蔬菜品种的要求 2. 对蔬菜规格的要求 3. 对蔬菜新鲜度的要求 (三) 酱腌泡菜生产中常用的调味料 1. 食盐 2. 酱油 3. 食醋 4. 食糖 5. 调味酒 6. 芝麻 7. 虾油和鱼露 8. 香辛料 (四) 酱腌泡菜加工常用食品添加剂简介 1. 甜味剂 2. 酸味剂 3. 防腐剂 4. 鲜味剂 (五) 酱腌泡菜加工的用水要求 三、酱渍菜加工实例 (一) 叶菜类蔬菜 1. 酱白菜 2. 北京甜酱白菜 3. 酱圆白菜 4. 酱什锦白菜 5. 酱甘蓝 6. 酱芹菜 (二) 茎菜类蔬菜 1. 酱生姜 2. 酱嫩姜 3. 酱片姜 4. 扬州酱甜嫩姜芽 5. 酱洋姜 6. 甜酱洋姜 7. 北京甜酱姜片 8. 酱苜蓝 9. 五香酱苜蓝 10. 酱苜蓝丝 11. 甜酱苜蓝丝 12. 北京甜酱苜蓝丝 13. 北京什香菜 14. 酱莴苣 15. 甜辣酱莴苣 16. 陕西酱连皮莴苣 17. 扬州甜酱莴苣 18. 烟台酱虎皮菜 19. 辣味香菜心 20. 上海嘉兴辣油香菜心 21. 酱大蒜 22. 酱蒜薹 23. 蒜酱蒜薹 24. 蒜蓉酱 25. 酱蒜头 (三) 瓜果类蔬菜四、腌渍菜加工实例五、糖醋腌制品类六、发酵及其他腌制品类七、泡酸菜加工实例八、脱水菜加工技术与实例

<<蔬菜酱腌干制实用技术>>

章节摘录

插图：（三）酱腌泡菜加工器具与设备生产酱腌菜的器具一般多采用腌菜池、缸、坛、罐和瓶等。具体使用时应根据腌制菜的类别、生产量的多少及贮存时间的长短和要求而定。

腌制菜生产量大的可以用腌菜池，生产量较小的可以用缸，而制作泡菜时则应选择专用的泡菜坛进行加工。

1.腌菜池腌菜池的容量大小不等，一般小的池子容量为1~3吨，大一些的池子容量为8~30吨。

大池子一般长1~4米、宽2~3米，深度不宜超过2米，以免由于池子过深、菜体压力过大，使菜体中的可溶性物质被压出而影响产品质量和成品率。

另外池子过深，也不便于腌菜的出池、起运等操作。

建腌菜池的材料可选用砖质、石料或钢筋混凝土等。

腌菜池既可建在腌制加工车间内，也可以在建好腌菜池以后，再于其上搭建厂棚，以避免风吹、日晒和雨淋而影响腌制品质量。

腌菜池在车间内的分布和排列（图1-1），一般采取与车间厂房延长方向相一致的长方形排列，两排池子中间留有一定距离的通道，以便于车辆运输等各项操作。

池子的四壁应高出地面30~40厘米。

池外四周的地面要有一定的坡度和设置良好的排水管道，以利于污水的排放。

2.陶质缸陶质缸的容量比水泥腌菜池小，不适于大规模生产腌菜用。

但它具有容易搬动的特点，对于少量腌渍和酱制菜的操作管理比较方便，多适用于自产自销的个体小型加工企业。

陶质缸分为陶砂缸和陶釉缸两种类型。

陶砂缸是腌渍、贮存咸菜坯的传统容器。

其容量有500千克、750千克和1000千克等几种不同的规格，是小型生产蔬菜腌渍、装贮的主要设备。

<<蔬菜酱腌干制实用技术>>

编辑推荐

《蔬菜酱腌干制实用技术》内容丰富、翔实，科学实用，技术简单，易于掌握，实用性、可操作性强，适合广大读者阅读。

《蔬菜酱腌干制实用技术》在介绍酱腌泡菜加工基本知识、加工原料与辅料的基础上，分门别类地以具体蔬菜为例，用原料配方、制作方法、产品特点的表达形式，详细介绍了酱渍菜、腌渍菜、泡酸菜、糖醋腌制品及其他腌制品类加工实例235种，并介绍了脱水菜的加工技术。

<<蔬菜酱腌干制实用技术>>

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>