

<<腌菜酱菜泡菜>>

图书基本信息

书名：<<腌菜酱菜泡菜>>

13位ISBN编号：9787534935312

10位ISBN编号：7534935318

出版时间：2006-12-01

出版时间：河南科学技术出版社

作者：索良民

页数：183

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>

## <<腌菜酱菜泡菜>>

### 内容概要

你是否特喜欢吃腌制过的蔬菜呢，譬如，腌菜、泡菜、酱菜什么的？但是，你又担心市场上腌制蔬菜的卫生安全？如果是这样，不妨自己DIY一下。本书以通俗易懂的语言，详细的制作步骤，教你如何腌制各种酱腌泡菜，同时还将人们在日常生活中喜爱食用的调味品、豆制品及食杂品类也附于后，以供家庭、烹饪爱好者及饮食行业从业者阅读参考。

## &lt;&lt;腌菜酱菜泡菜&gt;&gt;

## 书籍目录

第一部分 酱腌泡菜的基本知识一、酱腌泡菜的一般原理及特点盐腌菜的一般原理及特点酱腌菜的一般原理及特点糖醋渍菜的一般原理及特点泡菜的一般原理及特点二、酱腌泡菜的主要原料及辅助调味料酱腌泡菜的主要原料酱腌泡菜的辅助调味料三、酱腌泡菜加工制作的保鲜保脆方法保鲜法保脆法四、酱腌泡菜败坏的原因及防治败坏症状败坏原因防治败坏方法五、酱腌泡菜加工制作中亚硝酸盐和亚硝酸胺的产生及预防亚硝酸盐和亚硝酸胺的产生预防亚硝酸胺生成的方法第二部分 家庭酱腌泡菜的制作方法一、盐腌渍菜类咸白萝卜 咸胡萝卜 榨菜萝卜 蓑衣萝卜 扇面萝卜 五香萝卜 丝五香萝卜 条咖喱萝卜 条辣萝卜 条香甜萝卜 条桂花萝卜 寸金萝卜 腌成豆角腌咸菜丝辣三丝水大芥辣芥丝金丝菜银丝菜腌辣椒腌韭花腌雪里蕻腌蒜薹腌白菜腌油菜梅干菜(家庭制法) 梅干菜(标准制法)京冬菜腌香椿芽腌倭瓜腌红薯腌土豆腌韭菜腌芹菜腌番茄腌蕻头 腌莲藕沧州冬菜芥菜腌竹笋腌洋姜二、酱腌渍菜类玫瑰大芥紫香大芥五香大头菜酱包椒酱磨茄酱青茄酱苳蓝酱笋酱瓜酱黄瓜酱白菜酱白萝卜 酱八宝菜酱蒜薹酱海带糖酱豆酱莲藕水晶藕酱花生米酱三仁酱甘露(宝塔菜) 酱西瓜皮酱冬瓜条酱红辣椒丝油红辣椒丝酱土豆酱番茄酱包菜丝酱苳蓝丝酱金针菜酱荆芥酱洋姜三、糖醋渍菜类白糖大蒜糖醋蒜红糖蒜醋蒜水晶蒜蜂蜜蒜米糖醋蒜薹糖醋萝卜糖醋梭鱼萝卜 桂花生姜酸辣白菜酸甜洋姜片凉拌豆芽凉拌海带丝拌干丝姜汁黄瓜凉拌西瓜皮片糖醋萝卜\_四、泡菜类泡菜技术韩国泡菜河南泡菜川西新繁泡菜东北酸辣白菜延边朝鲜族辣白菜第三部分 全国各地名酱腌泡菜制作一、北方名酱腌泡菜北京甜八宝菜、高八宝菜酱黄瓜、酱莴笋、酱银苗、酱什锦菜、酱白菜北京白糖蒜北京王致和臭豆腐天津芥末酱天津五香黑菜保定什锦酱菜、八宝酱菜郑州酸辣萝卜干郑州酱包瓜商丘酱胡芹商丘酱包瓜杞县酱胡萝卜山东酱磨茄山东虾油小黄瓜山西临晋玉瓜陕西潼关酱笋辽宁锦州什锦小菜二、南方名酱腌泡菜上海桂花白糖茄子上海辣油香菜心上海辣味香丝菜上海鲜甜响上海崇明甜包瓜上海爽甜萝卜条上海干大头菜丝扬州酱甜嫩姜芽扬州酱乳黄瓜扬州辣油香菜丝镇江蜜枣萝卜头常州龙须大头菜苏州蜜汁萝卜如皋香甜萝卜条淮安菊花大头菜淮安老卤大头菜无锡清水油面筋浙江萧山萝卜干福建蒜头酱闽东芥菜心和酸菜广东阳江豆豉云南大头菜江西南康辣椒酱武汉甜酸蕻头四川泡菜四川涪陵榨菜第四部分 各种酱类及香辛料类一、酱类甜面酱黄酱稀甜酱番茄酱(标准法)番茄酱(简易法)西瓜酱 豆瓣酱辣子酱香辣花生酱海鲜辣椒酱鲜菇腐乳酱四川蚕豆辣酱传统型辣豆瓣佐餐型辣豆瓣熟料型豆瓣蒜蓉辣酱 蛋黄酱 辣椒沙司二、香辛料类第五部分 其他制品一、黄酒类家制绍兴黄酒河南黄酒 江米甜酒二、豆制品豆腐香豆腐乳臭豆腐乳五香豆腐干豆腐棍黄豆芽绿豆芽 三、蛋品腌制腌咸鸭蛋皮蛋五香茶鸡蛋

## &lt;&lt;腌菜酱菜泡菜&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘 江米甜酒 (1)配料：江米5公斤。

小曲(苏州产)100克。

(2)制法：江米洗净后，放缸内加水浸泡24小时，上锅蒸熟，即上气后，盖上盖蒸15分钟，再焖15分钟出锅。

出锅后，将米放入竹篓内用凉水冲。

把米粒冲的互不粘连，降至常温，就可下缸。

下缸时，5千克江米用小曲100克，拌匀后再放进缸内，盖上缸盖。

室内温度一般保持在18度左右，缸内温度最高不超过35度，最低不低于30度。

乙醇度可达到15度。

3天后往缸内加水，按500克米加500克水，15天后可成。

500克江米能出1千克好甜酒。

P175 腌成鸭蛋 (1)水腌法：鸭蛋50个，盐750克，花椒10克，八角10克，白酒10克。

把鸭蛋洗净，晾干，放入坛内。

再把盐、花椒、八角加水煮沸，凉后加入白酒，倒入坛内。

水量以刚好淹没鸭蛋为宜。

坛口密封好，经20天腌成，蛋黄出油，色泽好看。

(2)裹泥法：鸭蛋50个，盐850克，红茶25克，黄酒75克，黄土、水适量。

把鸭蛋洗净，晾干，再把盐、茶叶加水，煮成浓汁(250克)，然后加进黄酒，倒在黄土内拌匀和成泥，再均匀地裹满鸭蛋皮，装入坛里密封，1个月后即成。

特别提示：腌蛋保存期一般为半年。

腌得不好会变质变臭。

防治方法为：挑选新鲜的鸡蛋、鸭蛋，最好在清明节前腌，因为这时的蛋空头小，容易出油。

盛蛋的坛子要用开水洗烫干净。

加足食盐：每20千克水加盐2千克，煮沸，晾凉后，放蛋，盐水要淹没蛋。

泥腌蛋，装坛时要大头向下，小头向上有秩序的排列，这样腌的蛋容易出油，腌蛋坛要放在阴凉处，防蝇防灰，用干净的勺和筷子提取。

皮蛋 (1)配料：鲜鸡蛋100个。

食用碱面200克，红茶末25克，生石灰1千克，草木灰250克，谷糠1.5千克，盐50克，锯末1千克。

(2)制法：做皮蛋宜在春秋季节。

做时要选新鲜、不裂缝的鸡蛋(或鸭蛋)，用冷开水洗净。

然后把食用碱面、盐、红茶末放入缸内加开水搅匀，再把石灰陆续加入缸中，最后把草木灰倒入缸中，搅拌成糊状，隔日包蛋。

包蛋时，要把料灰再搅成糊状，手拿用铁丝作的夹子，夹子头比蛋小一点的圆形捞住鸡蛋，使蛋浑身涂匀灰泥，然后放在铺谷糠的滚板上，滚一层糠，再撒上锯末。

然后把蛋放进塑料袋里扎口，一定不能漏气。

10天左右就变成皮蛋了。

特别提示：要及时封口，不能等泥干了再封口。

一般15天可成，如果鸡蛋有毛病，轻的可以煮沸食用，一时吃不完可晾干带泥存放，切不可去泥。

吃时如有辣味，可在吃前把泥剥掉，晾2天后再吃，辣味就没有了。

五香茶鸡蛋 首先将鸡蛋洗净，入锅煮断生，捞出在凉水中稍浸一下，然后将部分蛋壳敲碎，放入锅内，加桂皮、八角、小茴香、酱油、味精、糖、酒少许，再加红茶叶(按每100枚蛋放茶叶50~60克)，用火煨一下，浸腌2~3天。

食用时再煨一下，味香可口。

P181-183

<<腌菜酱菜泡菜>>

## <<腌菜酱菜泡菜>>

### 编辑推荐

你是否特喜欢吃腌制过的蔬菜呢，譬如，腌菜、泡菜、酱菜什么的？但是，你又担心市场上腌制蔬菜的卫生安全？如果是这样，不妨自己DIY一下。本书以通俗易懂的语言，详细的制作步骤，教你如何腌制各种酱腌泡菜，同时还将人们在日常生活中喜爱食用的调味品、豆制品及食杂品类也附于后，以供家庭、烹饪爱好者及饮食行业从业者阅读参考。

<<腌菜酱菜泡菜>>

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>