第一图书网, tushu007.com

<<四川泡菜大全>>

图书基本信息

书名：<<四川泡菜大全>>

13位ISBN编号：9787536462359

10位ISBN编号：7536462352

出版时间：2007-8

出版时间：四川科技

作者：《四川泡菜大全》编写组

页数：237

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

前言

泡菜作为我国悠久而瑰丽的食文化遗产之一，早在1000多年前就有了较完善的制作技术，发展到今天，可谓是家喻户晓，有口皆碑。
目前在我国许多地区，均有自制泡菜的习惯，其中，尤以四川泡菜最为著名。
它以其制作简易，成本低廉，风味可口，取食方便，利于贮存，不限时令等诸多优点，深受大众的喜爱。
在四川，无论城市或农村，食堂、餐厅以及家庭，泡菜加工极为普遍，甚至部分地区还将泡菜作为陪嫁品之一，以证明其女子贤惠能干及持家有道。
泡菜的主要原料是蔬菜。
蔬菜中含有丰富的维生素、无机盐、糖类等，是人们维持生命所不可缺少的重要元素。
在四川，一年四季都有新鲜蔬菜出产，无论品种和原料的贵贱，大凡可食用的蔬菜均可以用来制作泡菜，且达到超出其自身美味之效果。
如严格按照技术规程而加工泡制的蔬菜，不仅清洁卫生，而且能促使糖分分解，让人体较易吸收，并能增加乳酸，促进人们的食欲。
泡菜制作虽然简单，但要泡制出高质量的菜肴，还必须掌握较强的技艺。
要懂得蔬菜的选择、洗涤、出坯、装坛、盐水调配、管理、接种等各个方面的知识，并非轻而易举之事。
今天，人们把肉类、鱼类等也作为制作泡菜的原料，其成本固然会高出蔬菜许多倍，制作方法也不尽相同，但在口味上有了新的变化，可以说这是四川泡菜新的发展和延伸。
例如，现在我们常见的“泡凤爪”、“泡耳片”、“橙汁泡藕片”等等，令人百吃不厌，赞不绝口。
泡菜不仅可以作为烹饪原料制作菜肴，在烹调中，还是重要的调味料，在川菜烹调中发挥着重要的作用。
如：泡菜鱼、酸菜肉丝汤、酸萝卜炖土鸭、碎肉豇豆、泡椒墨鱼仔等。
泡菜之美，在于它的色彩美，味道美，观之赏目，闻之芬芳，食之爽口，余味隽永。
川菜岂能不佳，一泡菜足以说明。
如今，有许多企业以泡菜而致富，以泡菜而闻名。
泡菜作为川菜文化的分支，将永放它独具特色的光彩。

内容概要

本书介绍了四川传统泡菜、洗澡泡菜、创新泡菜共计110余例，同时介绍了由四川泡菜制作而成的菜肴200余例。
在此基础之上，全书较为详细地介绍了四川泡菜的风味特色、分类、用具选择和泡菜盐水的制作与质量要求，包括老盐水、洗澡盐水、新盐水、新老混合盐水的制作以及泡菜盐水制作的主料、佐料、香料选用与搭配，同时介绍了泡菜盐水的日常管理与创新方法。

<<四川泡菜大全>>

书籍目录

四川泡菜的制作知识　一、四川泡菜的风味特色及分类　（一）四川泡菜的风味特色　（二）四川泡菜的分类　二、四川泡菜的营养与保健　三、四川泡菜的用具及选择　四、四川泡菜的盐水制作及质量要求　（一）老盐水　（二）洗澡盐水　（三）新盐水　（四）新老混合盐水　五、泡菜盐水主料、佐料、香料的选用与搭配　（一）主料的选择　（二）佐料的选择与搭配　（三）香料的选择与搭配　六、四川泡菜的原料选用及加工　（一）泡菜原料的选择及要求　（二）原料选择的一般方法　（三）泡菜原料的加工处理　七、四川泡菜的制作技巧　（一）根据蔬菜质地控制好预处理　（二）合理选用不同的装坛方法　（三）正确使用香料包　（四）注意气温对泡菜成熟度和口味的影响　（五）原料加工处理应以食用需求为导向　（六）季节不同，盐水的成淡应有所区别　（七）部分经过日晒处理的蔬菜再入坛，泡制效果更好　（八）选择优质泡菜进行贮存　八、四川泡菜日常管理方法　（一）泡菜房的设置与管理　（二）泡菜盐水的管理　九、四川泡菜的运用　十、四川泡菜的创新方法四川泡菜的制作　（七）部分经过日晒处理的蔬菜再入坛，泡制效果更好　（八）选择优质泡菜进行贮存　八、四川泡菜日常管理方法　（一）泡菜房的设置与管理　（二）泡菜盐水的管理　九、四川泡菜的运用　十、四川泡菜的创新方法　一、传统泡菜　泡青菜　泡鱼辣椒　泡豇豆　泡蒜薹　泡甜蒜薹　泡大蒜　泡藠头　泡甜藠头　泡刀豆　泡野山椒 二、洗澡泡菜　泡红圃根萝卜　泡莲花白　泡黄瓜　泡洋姜　泡甜椒　泡瓢菜帮　泡芹菜　泡花菜　泡大白菜　泡酸萝卜　泡甜萝卜　泡娥眉豆　泡芋子　泡冬笋　泡斑竹笋　泡春笋　泡茄子　泡小青辣椒　泡仔姜　泡萝卜缨　泡萝卜皮　泡青菜头　泡苤蓝　泡苦瓜　泡藕　泡洋葱　泡高笋　泡青豆四川泡菜菜肴附录

章节摘录

笔者认为，泡作为一种烹调技法，其制作方法已较固定、成熟，在对泡菜进行创新时可通过以下三个途径：（一）引人新的物料传统的泡菜所使用的原料主要是蔬菜，但近几年来涌现出的各种荤料泡菜对 于吃惯了泡萝卜、泡莲花白的川人来说，更具风味，使人耳目一新，因而大受欢迎。
四川号称天府之国，江河纵横，沃野千里，物产极其丰富，再加之先后引种的各种 新原料（如西兰花、芦笋、玉米笋等），可以用来制作泡菜的原料何其多也，这些都 为泡菜的创新和发展提供了物质保障。
就像四川火锅一样，原本用来烫食的原料 不过区区数种，但经过人们不断尝试和总结，如今天上飞的、水里游的、地上跑的： 无不可以用来供食客享用。
因此，大胆使用新的物料用于制作泡菜，只要遵循烹饪 规律，就能得到大众的认可，这无疑是四川泡菜创新和发展的一个重要途径。
（二）变化口味-我们的先人在调味变化上为我们留下了许多好经验、好味型，如果我们在制 作泡菜中就味型和调味品的变化方面深入思考，更换个别味料，或者变换一下味 型，就会产生风格与众不同的泡菜来，这种既简单又方便的方法，又何尝不是一种 创新呢？
利用变化口味来创新泡菜的例子很多。
前面提到的荤料泡菜，就是在传统泡 菜咸酸味的基础上，重用了野山椒调味泡制而成，使成菜酸辣爽口，回味悠长。
另 夕！
：如在泡甜酸藕片中添加了浓缩橙汁制成的橙汁藕片，不仅甜酸可口，而且色泽 更加美观，具有水果香味。
其他如鲜花椒、蜜玫瑰等均已在创新泡菜上得以应用。
（三）泡菜细作川菜的制作经过了一个由简单到复杂的过程，从简陋、粗俗的原始菜品开始，继而不断向技艺精细方向发展。
泡菜的发展同样也不例外。
如今，泡菜已经登上大雅之堂，已初步改变了过去较为简陋、粗俗的形象，但目前还说不上精品，仍有较大的提升空间，因此，在普通原料中，运用合理的制作方法，通过精做细做，使之好上加好自然也是泡菜创新和发展的一种途径。

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