第一图书网, tushu007.com

<<四川风味食品大全>>

图书基本信息

书名：<<四川风味食品大全>>

13位ISBN编号：9787536473591

10位ISBN编号：7536473591

出版时间：2012-1

出版时间：四川科技出版社

作者：冉雨

页数：117

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

<<四川风味食品大全>>

内容概要

本书全面系统介绍了四川风味含品的配方与制作技术。
内容包括四川泡菜、四川腌菜、风味肉制品、四川腌腊制品，豆制品、蛋制品，以及四川的农家特色风味制品等。
每一配方从原料准备、工艺流程、操作步骤、注意事项、特点都有详细介绍，以供读者学习和操作。
本节可作为餐厅、酒楼、饭店参考使用，也适用于含品加工单位、个人学习制作。

第一图书网, tushu007.com

<<四川风味食品大全>>

书籍目录

四川泡菜
泡鱼辣椒
泡子姜
泡青菜
泡萝卜
泡甜萝卜
泡鸡心辣椒
泡苦笋
泡雪里蕻
泡豇豆
泡红辣椒
泡青豆
泡萬头
泡黄瓜
泡大蒜
泡苦瓜
泡野山椒
四川腌菜
宜宾芽菜
南充冬菜
四川榨菜
成都大头菜
农家干盐菜
腌雪里蕻(一)
腌雪里蕻(二)
麻辣五香萝卜干
腌糖蒜
伏萬头
腌蚱海椒
腌豇豆
腌麻辣洋姜
四川冲菜
风味肉制品
龙须牛肉
毛牛肉
火边子牛肉
灯影牛肉
牛肉松
麻辣牛肉干
咖喱牛肉片
果汁牛肉丁
五香牛肉条
玫瑰牛肉片
猪肉干
猪肉松

鸡肉松
四川腌腊制品类
豆制品
蛋制品
风味食品

章节摘录

版权页： 工艺流程 理菜→晾晒→腌制→搓揉→熬制红糖→和菜→装坛→发酵→成品 制法 ①先将白芽菜用清水洗净，用小刀将菜叶削掉，将青菜梗划成筷子条状，菜头上老皮剥去后对剖一刀再划细挑成丝状。
②晾晒：将理好的芽菜丝放在卫生的地方晒干，如遇下雨收入室内通风处晾晒，或用少量的盐码一下，待天晴后再晾晒。
③腌制：晒干后的芽菜入木桶内将川盐均匀地撒在菜上，第一次用盐3.5千克、放一层盐盖一层芽菜，而后充分搓匀。
2～3天后翻转一次排出水分，再将芽菜在桶内踩紧。
第二次加盐3千克搓揉，2～3天再翻转一次，将芽菜在桶内踩紧，使其均匀吃足盐分。
④熬糖：熬糖的干稀要视芽菜的干湿程度来决定其浓度。
熬制糖时以挑起糖丝不巴锅为宜，熬制的浓度决定芽菜颜色的好坏。
⑤和菜：把腌制的芽菜摊开，将熬好的糖汁徐徐倒入用食盐腌制好的芽菜条上，边倒，边抖芽菜，拌匀后在木桶内踩紧，存放2—3天后，再用碾子磨细上述各种香料成粉与其拌均匀。
⑥装坛：将芽菜分别入坛，边装边用干木棒捣紧，不留空隙。
装满后再用撕下的干芽菜叶封住坛口，然后用谷草辫子盘好封口，避免空气进入引起霉变。
⑦发酵：装坛后的芽菜，放置室内存放，一般在2个月后可发酵成熟。
注意事项 ①选用立春后收获的芽菜。
去掉菜叶。
②青菜梗划成粗细均匀的丝。
③防止天气不好，合理运用少量盐处理后再晾晒。
④装坛不要留空隙。
⑤家庭制作，调味料酌情减少。
特点：鲜香、甜、脆、嫩、爽，争，泽黄亮。

第一图书网, tushu007.com

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