

<<农民致富大讲堂系列>>

图书基本信息

书名：<<农民致富大讲堂系列>>

13位ISBN编号：9787543327047

10位ISBN编号：754332704X

出版时间：2010-3

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：唐柳 编

页数：74

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>

## <<农民致富大讲堂系列>>

### 前言

泡菜是一种营养丰富、制作简单的美味小菜，因其口味清爽，又能够节省能源、方便食用，深得人们的喜爱。

世界上许多地区、民族都有自己独特的泡菜制作方法，如我国的四川泡菜，以及韩国泡菜、日本泡菜和我国台湾地区的泡菜等，是人们餐桌上常见的美味。

泡菜的制作工艺，是我国悠久的烹饪技术遗产之一。

《辞海》说，“泡菜，将蔬菜用淡盐水浸渍而成”，特点是“质脆、味香而微酸，或略带辣味，不必复制就能食用”。

北魏的贾思勰在《齐民要术·作菹藏生菜法第八十八》中说，“收菜时，即择取好者，菅蒲束之”，“做盐水，令极咸，于盐水中洗菜，即内甕中。

——若先用淡水者，菹烂”，“其洗菜盐水，澄取清者，泻著甕中，令没菜把即止，不复调和”。

由此可见，我国的泡菜制作技术在1400多年前就比较完善了。

据记载，韩国泡菜大约起于公元7世纪，因为冬天没有蔬菜可吃，人们就用大白菜制作泡菜食用。

发展至今，泡菜已经成为韩国人饮食文化的主流之一，很多韩国人认为，有了泡菜和米饭就能美餐一顿。

如今，韩国泡菜也渐渐为我国人民接受。

<<农民致富大讲堂系列>>

内容概要

《泡菜的加工技术》立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域的科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。

语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

<<农民致富大讲堂系列>>

作者简介

唐柳，天津师范大学学士，助理研究员，在天津市农业科学院从事农产品深加工及开发工作，对泡菜的加工技术进行过长期系统的研究。  
现参加各级项目6项。

<<农民致富大讲堂系列>>

书籍目录

第一章 概述一、泡菜的营养和主要功效二、泡菜的主要原料及配料三、泡菜坛的选择四、泡菜盐水的分类五、蔬菜的清洗与预处理六、蔬菜的装坛方法七、泡菜的保存方法八、泡菜的食用方法第二章 几种主要的泡菜菜系第一节 四川泡菜一、泡菜盐水的内容二、常见的四川泡菜第二节 其他地区泡菜第三节 韩国泡菜第四节 日本泡菜第五节 台湾泡菜第六节 水果泡菜第三章 家庭常用腌制菜第四章 泡菜的烹食第一节 四川泡菜合烹菜第二节 韩国泡菜合烹菜一、凉拌菜二、热烹菜

<<农民致富大讲堂系列>>

章节摘录

插图：(3)花菜类。

花菜类是指用花作原料的蔬菜，花菜类品种较少，泡制的常见菜是花椰菜。

以鲜嫩、水分充足、花色正常、无虫咬、无烂痕、无斑点者佳，变色萎蔫者次之。

(4)果菜类。

果菜类指用菜的果实为原料的蔬菜。

果菜类有茄果和瓜果之分，茄子、青椒、西红柿等属茄果；冬瓜、南瓜、苦瓜、笋瓜等属瓜果，质地以成熟、颜色鲜艳、有该品种的自然香味、皮层有薄灰、无损伤者为上。

2.泡菜用荤菜四川泡菜中用凤爪、猪耳朵、猪尾巴、猪蹄、黄喉、腰片等少油荤菜作原料，但也有用白肉等多油原料作原料泡制，均需选择新鲜原料处理干净后泡制。

3.配料的选择(1)海鲜类。

韩国泡菜和日本泡菜，还用腌渍的咸鱼、小虾，或者新鲜的小鱼、鱼卵、牡蛎、花枝等作为配料。

生鲜类海鲜，一定要越新鲜越好，比如鱼卵，要挑选表面有光泽、具弹性、颜色鲜艳、颗粒分明的，牡蛎则要选择色泽清澈、具弹性、边缘的黑色皱褶明显的，如果选择腌渍的海鲜，则要注意干净卫生，是否保存良好。

(2)大葱。

新鲜含水分多的，葱叶避免折损，葱绿呈深绿色，葱白与葱绿颜色分明，葱白部分越多越好。

<<农民致富大讲堂系列>>

编辑推荐

《泡菜的加工技术》：农民致富大讲堂系列丛书。

<<农民致富大讲堂系列>>

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>