

<<酱腌菜食品加工大全>>

图书基本信息

书名：<<酱腌菜食品加工大全>>

13位ISBN编号：9787807392552

10位ISBN编号：780739255X

出版时间：2009-1

出版时间：崔伏香,刘玺,朱维军、崔伏香、刘玺、朱维军 中原出版传媒集团，中原农民出版社  
(2009-01出版)

作者：刘玺等著

页数：212

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>

## <<酱腌菜食品加工大全>>

### 内容概要

《酱腌菜食品加工大全》详细介绍了盐渍品、酱渍品、泡酸菜制品、糖醋渍制品和其他风味酱腌菜生产加工的原料配比、工艺流程、操作要点及成品特点，还简要介绍了酱腌菜生产的基本常识和常用术语。

在各类酱腌菜加工实例的选择上，尽量做到多样化。

既有地方性名特优酱腌菜，又有大众化家常风味小菜；既有北方品种酱腌菜，也有南方品种酱腌菜。

在编写过程中，作者使用通俗易懂的语言，力求技术内容翔实，并强调技术的实用性。

## &lt;&lt;酱腌菜食品加工大全&gt;&gt;

## 书籍目录

前言一、盐渍品的加(一)腌萝卜(二)腌萝卜缨(三)腌辣萝卜(四)五香萝卜干(五)怪味萝卜(六)辣白菜(七)怪味白菜帮(八)腌芹菜(九)腌芥菜头(十)五香芥菜(十一)腌韭菜花二法(十二)腌豆角(十三)腌辣椒(十四)五香西红柿(十五)咸莴笋(十六)腌香椿二法(十七)腌蒜米(十八)腌蒜薹(十九)腌姜芽(二十)盐渍紫苏(二十一)翠绿雪菜(二十二)盐渍辣椒叶(二十三)腌苜蓿(二十四)腌四味(二十五)腌甘薯叶二、酱渍品的加工(一)酱黄瓜(二)酱盘丝黄瓜(三)酱乳黄瓜(四)酱冬瓜(五)酱甜冬瓜(六)酱甜辣南瓜条(七)酱杏仁香瓜(八)甜酱瓜(九)酱乳黄瓜(十)福州酱越瓜(十一)酱甜萝卜条(十二)酱辣萝卜(十三)燕京酱萝卜(十四)扬州萝卜头(十五)酱盘丝萝卜(十六)酱甜胡萝卜(十七)杞县酱胡萝卜(十八)酱玫瑰芥菜头(十九)酱香苜蓿(二十)酱辣油莴笋(二十一)酱洋姜(二十二)酱嫩生姜(二十三)酱红糖大蒜(二十四)酱蒜薹(二十五)酱芹菜(二十六)酱什锦白菜(二十七)北京甜酱白菜(二十八)酱香小辣椒(二十九)酱柿子椒(三十)酱豇豆(三十一)酱什锦菜(三十二)酱蘑菇(三十三)酱八宝菜(三十四)北京甜酱黑菜(三十五)北京甜酱八宝菜(三十六)北京甜酱藕片(三十七)扬州宝塔菜(三十八)济宁酱花生仁(三十九)酱青豆(四十)酱黄花菜(四十一)酱八宝瓜(四十二)云南大头菜(四十三)酱黑菜(四十四)湖南兰花萝卜(四十五)酱桔梗三、泡酸菜制品加工(一)四川风味泡菜(二)北京风味泡菜(三)河南风味泡菜(四)朝鲜风味泡菜(五)太原风味泡菜(六)什锦泡菜(七)纯酸型泡白菜(八)甜酸型泡白菜(九)五鲜泡菜(十)泡黄瓜(十一)酸黄瓜(十二)泡辣椒(十三)四川风味泡辣椒(十四)泡豇豆(十五)酸豇豆(十六)泡芹菜(十七)泡子姜(十八)泡大蒜.....四、糖醋渍制品的加工五、其他风味酱腌菜的加工六、酱腌菜的保质与储存附：本书名词术语解释主要参考文献

## &lt;&lt;酱腌菜食品加工大全&gt;&gt;

## 章节摘录

3. 操作要点(1)制酱瓜选择优质八宝香瓜(外皮带八条暗绿色道),洗净入缸腌制,一层香瓜一层盐,每50千克香瓜用盐3千克,缸顶压好木块。每天倒缸2次,48小时后取出,逐个在瓜、蒂的周围用竹签穿一小孔,竹签只要触着瓜瓢即可,不要穿透。然后一层一层把瓜倒立筐中,小孔向下,再用一个稍小于筐口的圆木板压在瓜上,1天后瓜汁可从小孔全部流出。然后把瓜重新装在缸里,每50千克鲜瓜加盐12.5千克,一层瓜一层盐,每天倒缸2次,15天后即可腌好。将瓜取出,在占整个瓜1/4的蒂部处切开,挖掉瓜瓢,然后把切下的瓜蒂塞进瓜内,于阳光下晾晒6-7天,当瓜皮略有皱纹并有韧性时,放入面酱中腌制。每50千克咸瓜用面酱30千克,每天早、中、晚打耙,5天之后取出,沥干酱汁,再把瓜蒂掏出来以备填充果料。

(2)果料准备 将选好的杏仁,放入清水中浸泡3天,每天换水2次,搓去外皮;选择半成熟的青杏,先用盐腌脱水(5千克杏用盐0.5千克),再用清水浸泡,然后放入糖水中浸泡1天,再用25Bx(糖度的单位)糖水煮,捞出放在阳光下晾晒,晒至半干即为青梅;将板栗仁炒熟,剥去外皮,切成4瓣;花生仁和松子炒熟,去皮;生姜切成细丝;葡萄干、核桃仁、杏仁、花生仁、瓜条、板栗仁用2.5千克糖拌和腌制,3天后拌入桂花和青、红丝。

## <<酱腌菜食品加工大全>>

### 编辑推荐

《酱腌菜食品加工大全》对于酱腌菜生产加工企业、酱腌菜加工个体专业户和家庭自制佐餐风味小菜等不同层次的生产者和消费者，在发展酱腌菜生产和丰富人民生活内容方面，都具有一定的指导意义和实用参考价值。

<<酱腌菜食品加工大全>>

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>