

<<家制风味泡菜300种>>

图书基本信息

书名：<<家制风味泡菜300种>>

13位ISBN编号：9787503832901

10位ISBN编号：7503832908

出版时间：2003-1

出版时间：中国林业出版社

作者：周范林编

页数：152

字数：108000

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>

<<家制风味泡菜300种>>

内容概要

泡菜、咸菜、酱菜、糟菜以及卤菜等，是人们日常生活中不可缺少的食物，它不仅制作简便，原料充足，经济实惠，省时省力，便于保存，而且还脆嫩鲜香，花样多变，清凉爽口，富有营养，增进食欲，所以深受人们的喜爱。

泡菜是以多种新鲜蔬菜为原料，浸泡在加有多种调味料和香料的盐水中，经发酵制作而成的。

蔬菜在盐水中发酵，主要是在乳酸菌的作用下进行。

乳酸菌是利用原料中的糖分发酵生成，乳酸能抑制有害微生物活动而起到保存泡菜的作用，并使泡菜产生酸味，清脆凉爽，质地清脆，香气浓郁，成酸甜鲜，稍带辣味，便于贮存。

咸菜是用精盐或盐水将新鲜的蔬菜腌制而成。

通过加工使盐分渗入其中，造成渗透压较高的环境，脱去部分水分，以抑制微生物的繁殖，从而达到防腐和保存的目的。

腌咸菜不分南北东西、男女老幼，是一种普遍受欢迎的佐菜之一。

腌咸菜具有制作方便、成本低廉、嫩脆爽口、味道鲜美、保存期长等特点。

酱菜是以新鲜的蔬菜，经食盐腌渍成咸菜坯，用压榨或用清水浸泡以降低成度的方法，将咸菜坯中的多余盐水（盐分）拔出，使咸菜坯的盐度降低，然后再用不同的酱（黄酱、甜面酱等）或酱油进行酱制，使酱中的糖分、氨基酸、芳香气等渗入到咸菜坯中，成为味道鲜美、营养丰富、开胃增食、容易保存的酱菜。

糟制品是一种用酒或糟加精盐及调料品糟制或卤制而成的食物。

随着人们生活的不断改善和家庭结构的逐渐变化，膳食结构也在发生变化。

正由于糟制及卤制食物滋味鲜美、糟香浓郁、增进食欲、营养卫生，所以近些年来，它正在悄然代替其他熟食，已成为宾馆、餐厅以及家庭餐桌上的美馐。

中国风味酱小菜系列丛书包括《家制风味泡菜300种》《家制风味咸菜300种》《家制风味酱菜300种》和《家制风味糟卤菜300种》等四本。

内容全面，制作简单，实用性强。

本系列丛书的读者面很广，不仅适合城乡家庭、大小饭店的人员阅读，也可供广大烹饪爱好者以及各类烹饪专业的学生作参考用书；广大菜农在菜多卖不出去时，可依本丛书的方法，制作风味酱小菜，在瓜菜缺少的淡季市场上定能卖上好价钱。

本丛书中介绍的原料及各种调味料，不是一成不变的，可根据个人的爱好选用，增加或减少。

原料的数量要根据实际需要和现有的容器容量来确定，以免造成浪费。

本丛书由周范林主编，负责本书各篇章编写的人员为周浩、董芹、周德彬、汤忻美、汤丽华和汤丽琴等。

编写本丛书的过程中，参考了许多文献资料，限于篇幅未能一一列出，在此深表谢意！

<<家制风味泡菜300种>>

书籍目录

序言叶菜类 四川泡菜 朝鲜泡菜 北京泡菜 太原泡菜 纯正泡菜 川味泡菜 榨菜泡菜 鲜辣泡菜 酸辣泡菜 鱼丝泡菜 泡甜酸菜 牛肉泡菜 素泡白菜 脆辣酸菜 泡什锦菜 果梨泡菜 芦笋泡菜 肉末泡菜 椒盐泡菜 武汉酸菜 泡辣白菜 宫廷辣菜 糖醋菜墩 浆水酸菜 糖醋辣菜 高级什菜 日本辣菜 芥末脆菜 泡大白菜 酒香白菜 江浙白菜 蒜姜白菜 葱辣白菜 蒜香辣菜 果味白菜 蒜香冬菜 泡风味菜 脆嫩菜帮 香辣白菜 椒香辣菜 泡嫩青菜 泡酸青菜 泡甜青菜 泡脆青菜 五鲜泡菜 泡酸瓜菜 俄式泡菜 酸甜泡菜 渍圆白菜 泡酸甜菜 上海泡菜 川湘泡菜 泡甘蓝菜 酱香甘蓝 圆白萝卜 渍酸白菜 五香圆白 糖醋芹菜 泡脆芹菜 椒香芹菜根茎类瓜果类其他类主要参考文献

<<家制风味泡菜300种>>

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>