

<<美味家常腌菜>>

图书基本信息

书名：<<美味家常腌菜>>

13位ISBN编号：9787537728324

10位ISBN编号：7537728321

出版时间：2006-12

出版时间：山西科技

作者：李章

页数：196

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>

## <<美味家常腌菜>>

### 内容概要

腌菜随着社会的前进，蔬菜生产品种的增加，人们生活水平的提高，其腌制品种和方法也在不断发生变化。

在这本书里，编者十分注意了发生在社会饮食生活中的新变化，广泛搜集了一些新的蔬菜品种和新的腌菜信息、制作方法，按照家庭腌菜的需要，分门别类介绍了咸菜、酱菜、酸菜、辣菜、糖渍甜菜、五香菜及泡菜7大类，150多个腌菜品种的原料、制作及有关注意事项。

原料中所列的一些数字，仅供腌制时参考。

家庭、食堂、酒店等可按照各自的设备和条件及实际需要，应适当扩大或缩小数字的比例以进行腌制

。

<<美味家常腌菜>>

书籍目录

咸菜类腌苳蓝腌芥头腌萝卜腌胡萝卜腌蔓菁糟制蔓菁腌莴笋腌黄瓜腌水萝卜腌豆角腌雪里蕻腌青辣椒腌香椿腌洋姜腌芹菜腌茴子白腌大白菜沧州腌白菜霉干菜酱菜类酱什锦菜酱八宝菜酱黄瓜酱瓜酱水萝卜酱苳蓝丝酱萝卜丝酱大头菜酱大头丝酱莴笋酱油八花菜酱油大头.....酱菜类酸菜类辣菜类糖渍甜菜类五香菜类泡菜类附录豆制品类酱作类腌肉蛋类

<<美味家常腌菜>>

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>