第一图书网, tushu007.com

<<家常开胃酱腌菜>>

图书基本信息

书名：<<家常开胃酱腌菜>>

13位ISBN编号：9787538432046

10位ISBN编号：7538432043

出版时间：2006-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：何荣显

页数：107

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

腌菜、酱腌菜，俗称咸菜，也称小菜，是居家必备的佐餐食品。
腌菜，大部分是用食盐浸渍。
食盐能提高蔬菜的渗透压，造成细胞脱水，使营养物质发生化学反应产生乳酸、乙醇和醋酸，达到仰制微生物的繁殖，提高制品风味的目的。
腌菜的品种很多，除用盐腌制食品外，还有糖醋腌制品，虾油腌制品，蜂蜜腌制品，糟醉腌制品及发酵腌制品。
酱腌菜，分为酱腌和酱油泡制两大类，通常是在盐腌的基础上再用酱腌，使酱中的糖分、氨基酸、芳香醇等物质渗入到原料内，形成风味更加鲜美，营养更加丰富的腌制品。

作者简介

何荣显 现任长春市名厨协会主席，中国餐饮文化大师、中国餐饮文化师一级评委、高级烹饪讲师、东方美食学院客座教授。
1959年初与长春饭店老厨师一起开创了吉林烹饪教育之先河。
40多年来刻苦学习，勤奋实践，已成为一名具有较深的理论建树、丰富的教学经验，较高的操作技能，在全国颇具影响的高级知识分子，应邀参加了全国第一次烹饪学术论文研讨会和首届中国饮食文化国际研讨会，曾多次发表具有一定影响的烹饪学术论文，并多次出国传播中国烹调技艺。
编著出版了《中国烹调技术》、《菜希造型艺术》、《中国名菜大观》、《关东家庭实用菜谱》、《现代吉林菜谱》、《家庭实用炖菜》、《家庭实用汤菜》、《家庭饮食500问》等书籍，为中国烹饪工作做出了突出贡献。

第一图书网, tushu007.com

<<家常开胃酱腌菜>>

书籍目录

前言及作者简介制作酱腌菜的要点选择好原料正确使用各种调味料制作酱腌菜的注意事项家常腌菜怪味萝卜腌五香大头菜腌红白萝卜丝腌蒜茄子彩色海蜇丝腌小树椒辣腌萝卜条腌山蕨菜咸辣黄瓜钱腌海带丝腌酸辣黄瓜皮腌油辣椒腌虾油小黄瓜糟腌玉米笋速腌花样咸菜速腌辣味藕片腌香辣针鱼腌桔梗咸菜腌菜花腌五香什锦丁腌多味番茄酸辣黄瓜条腌豇豆腌朝鲜辣白菜腌蘑菇腌韭花酱腌辣椒酱盐腌茄包速腌萝卜缨腌海白菜腌明太鱼丝八宝黄瓜丁朝鲜辣萝卜腌多味什锦菜高级什锦酸菜虾油腌小菜腌蒜瓣家常酱菜酱芹菜酱茄子干酱芥菜头酱豆角酱红干酱萝卜丁酱汗什锦白菜……

编辑推荐

精选60道酱香浓郁，滋味绵长的经典菜例。
让您想起儿时的感觉，自己动手制作全家人都爱吃的小菜，佐餐下饭，开胃增食欲。

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