

<<开胃下饭腌泡菜>>

图书基本信息

书名：<<开胃下饭腌泡菜>>

13位ISBN编号：9787538462715

10位ISBN编号：7538462716

出版时间：2012-10

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：马长海 主编

页数：159

字数：200000

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>

<<开胃下饭腌泡菜>>

内容概要

家中常备两坛腌泡菜，直接食用或者当原配料入菜都非常便利，随时取用，其中的酸甜苦辣咸，也尽在掌握。

如何能制做出营养的腌泡菜，符合现代家庭对食品安全、绿色、健康的要求，让家人吃得健康呢？

《开胃下饭腌泡菜》所选腌泡菜，风格多样，荤素适宜，具有爽口、开胃、清淡、无油或少油等特点

。现在就开始跟我们一起学做腌泡菜，可以使您在轻松享受烹饪乐趣的同时，让全家都成为最有口福的人。

<<开胃下饭腌泡菜>>

作者简介

马长海，国务院国资委商业技能认证专家，国家职业技能竞赛裁判员，中国烹饪大师，餐饮业国家级评委，吉菜烹饪大师，吉林省饭店餐饮烹饪协会副秘书长，国际酒店烹饪艺术协会秘书长，中国餐饮文化大师，国家高级营养师，全国职业教育杰出人物，长春市孙进烹饪专业学校校长。

1993年8月荣获全国烹饪大奖赛全能冠军，2003年3月荣获第三届厨艺擂台赛冠军，2007年9月荣获中华满汉全席大赛“特金奖”奖杯，2008年7月荣获国际厨皇绿色食艺大赛冠军，2008年被世界中华满汉全席组织委员会特聘为世界中华满汉全席总决赛大赛主任，在东北菜研发创新和推广工作中，贡献突出，2011年4月被授予“中国东北烹饪大师”称号。

<<开胃下饭腌泡菜>>

书籍目录

腌泡菜面面观
腌泡菜种类
腌泡菜特点
腌泡菜营养
巧去腌泡菜毒素
腌泡菜常用调料
巧防腌泡菜变质
腌泡菜秘诀大公开
腌泡菜贮存
腌泡菜技法
一步一步学腌泡菜
Part 1 爽口腌菜
香辣腌针鱼
油辣佛手笋
多味黄瓜
韩国辣白菜
冰花姜汁蟹
风味舌掌
辣腌萝卜条
盐水芥蓝
酸腌蛤蜊
咖喱萝卜块
芥末鸭掌
酸汁凤爪
嫩姜片
珊瑚白菜
糖醋水晶萝卜
美极小萝卜
酱腌冬瓜
腌拌海螺
杂味猪心
腌酱青笋
辣油瓜皮
糖醋藕片
酸辣黄瓜
爽味萝卜卷
美味腌南瓜
两味醉虾
腌辣椒酱
酱腌花菜
速腌辣味藕片
泡腌甜蒜
醉糟鸡
速腌茄子
虾子萝卜条

<<开胃下饭腌泡菜>>

酒醉仔鸡
虾油西葫芦
橙汁南瓜
花生萝卜条
香糟猪肘
糟香豆腐
红椒西芹
菜心猪耳
糟腌春笋
腌南瓜芦笋
什锦酸菜
辣腌明太鱼
腌酸红椒
罗汉肚
腌辣味芥蓝
咸味萝卜
酸甜乳瓜
麻辣卷心菜
盐腌双花
腌香鳗鱼
糟香青笋
腌醉虾
盐腌冬瓜
糖醋黄瓜
腌海味南瓜
速腌南瓜
乡村萝卜干
姜汁四季豆
酱豆豉冬笋
腌泡苦瓜
辣酱冬瓜
酱味香菇
酱蛋黄山药
农家酱南瓜
五香桔梗
麻辣莴笋
酱黄瓜
酱味鳗鱼
酱芥菜丝
虎皮酱尖椒
酱香黄蘑
五香酱莲藕
速酱白萝卜
香辣酱南瓜
爽口酱萝卜
酱茶香蛋
剁椒大白菜

<<开胃下饭腌泡菜>>

五香鹌鹑蛋

Part 2 脆嫩泡菜

泡青豌豆

泡红椒海带

泡红腰豆

四川泡菜

泡鲜笋

.....

Part 3 腌泡菜的应用

<<开胃下饭腌泡菜>>

编辑推荐

马长海所著的《开胃下饭腌泡菜》首先详细地介绍了腌泡菜的制作工艺、成品特色、食用方法等。然后我们精挑细选了二百余道常见腌泡菜，不同的材料组成，不同的口味享受，风格多样，荤素适宜，以传统制作方法为主，部分现代工艺为辅，在保证菜品口感的同时，尽量减少制作过程中的冗余步骤。

<<开胃下饭腌泡菜>>

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>