第一图书网, tushu007.com

<<一学就会做包子馒头>>

图书基本信息

书名：<<一学就会做包子馒头>>

13位ISBN编号：9787810364454

10位ISBN编号：7810364456

出版时间：2006-1

出版时间：汕头大学出版社

作者：郑元魁

页数：31

字数：100000

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

内容概要

大家常吃的腌菜、酱菜，在台式料理中，并不算登得上台面的菜肴一员，但却能得到大多数人的喜爱，其主要原因与宝岛气候炎热有关。
而台湾早期农业社会，人民大多贫苦，劳动最大，汗水流得多，故口味偏趋重咸开胃，是使其易不饭补充体力做工的另一诱因，再加上当时没有冰箱，为了能将当季收成的蔬果保存时间增长，家里的婆婆、妈妈便利用盐、醋、辣椒、辣椒粉等具有希菌防腐作用的材料，制作了各种腌渍菜，如“泡菜”、“豆腐”等。
以前走过乡下时，总是随处可见农妇在家门前空地曝晒萝卜干，咸瓜等蔬菜，将这些天然腌制过程的或酱制做过的食物佐以各种食材，其诱发出的醍醐味，至今依然使人着迷，所以即使百年亦不衰退，尤其是台湾客家人所制作出的腌渍菜更是堪称风味一色。
　本书笔者针对制作传统腌酱菜的心得，又加以依据不同食材特性，创新了独特内味的手工腌菜料理。
除了教大家制作6种不同风味的万用的腌床，可以任意腌渍十余种好吃的食材；还列举出一般大众最常见也最受欢迎的24种腌渍菜与泡菜，如酸白菜、自制面筋、韩式泡菜、剥皮辣椒等，巨细靡遗地传授做法与常识，并且利用美味的腌渍菜烹高出独特风味的10道手工腌菜料理。
想拒绝化学药剂，想吃得美鼓掌自然吗？
就让我们一同来传承经典的甘醇滋味吧！

作者简介

连爱卿老师任教于乔治中学、杨桃烹饪学校，著有《台湾地方小吃》、《星座派对日本料》、《百变三明治》、《干面酱》等，也担任过多部知名食品广告幕后烹调制作。

第一图书网, tushu007.com

<<一学就会做包子馒头>>

书籍目录

导读 解开腌渍菜泡菜迷人的秘密万用腌订DIY工欲善其事，必先利其器谈腌渍容器的选择及注意事项 万用腌床1——米糠腌床 万用腌床2——豆酱腌床 万用腌床3——味噌腌订 万用腌床4——豆腐乳腌床 万用腌床5——红糟腌床 万用腌床6——辣椒酱腌床经典腌渍菜泡菜居家旅游皆宜的经典美味 三杯酱瓜 凉拌大头菜 家乡五花肉 蜜蛇瓜 寿司嫩姜 腌萝卡干 情人果 腌梅 醋蒜意大利节瓜 韩式泡菜 剥皮辣椒 自制面筋 广式三色泡菜 辣椒小鱼 咸蚬仔 北京辣白菜 香料珍珠洋葱 酸白菜 日制昆布结 自制酸菜 笋豆 蜜红豆 豆酱腌萝卜 腌咸蛋

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