

<<日式泡菜 . 幸福の味>>

图书基本信息

书名：<<日式泡菜 . 幸福の味>>

13位ISBN编号：9789866363009

10位ISBN编号：9866363007

出版时间：2009

出版公司：世茂出版有限公司

作者：Boutique-Sha, 杵島直美

页数：95

译者：蔡姿淳

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>

<<日式泡菜 . 幸福の味>>

内容概要

全台唯一一本日本經典泡菜實作食譜 在家也能輕鬆吃到傳統的日式泡菜！

！

鹽漬、醋漬、醬油漬、味噌漬、米糠漬、白菜漬、高菜漬、澤庵漬、紫蘇漬梅等，各種日式泡菜總是引人無限食欲。

只要依循書中步驟與Q & A實際操作，即使身在台灣你也能吃到親手作的道地日式泡菜。

全書作法以圖解清楚呈現，至於醃漬日式泡菜時會遇到的各式難題，作者都為您一一詳細解答。

包括，鹽的分量應該放多或少？

每一種蔬菜都要經過去青預漬嗎？

該用什麼樣的容器才適當？

泡菜要放在哪裡保存？

泡菜醬汁有泡泡產生時該怎麼辦？

發霉時的處理方式又是什麼？

.....只要有了這本書，那些只有到日本當地或是日式超市才買得到的日式泡菜將隨時可在你家出現喔

！

快來動手做做看，一點也不難！

<<日式泡菜・幸福の味>>

作者简介

杵島直美 料理研究家。

不僅重視溫暖人心的家庭料理，也喜歡發想符合現代生活方式的創意料理。

著作有《紫蘇漬梅和家鄉泡菜》（Boutique-Sha）、《動手做泡菜》（主婦與生活社），合著有《輕鬆製作保存食物 - 初學的少量手作菜》（女子營養大學出版部）等書。

譯者簡介 蔡姿淳 淡江大學日文系畢。

曾任出版社編輯，目前為專職文字SOHO，從事翻譯、採訪與企劃等文字相關工作。

譯有：《人為什麼愛聽八卦？

- - 圖解大眾心理學》(智富出版)《呼吸按摩法》(世茂出版)。

<<日式泡菜・幸福の味>>

書籍目錄

- 給日式泡菜初學者的Q & A日式泡菜的基礎知識什麼是「日式泡菜」呢？
有沒有保存期限呢？
什麼是「去青預漬」呢？
現代派日式泡菜法建議初學者做哪一種泡菜呢？
泡菜為什麼會有酸味呢？
蔬菜的醃漬法有沒有哪些食材不適合用來製作泡菜？
鹽的角色鹽放得愈多就可以保存得愈久嗎？
容器和用具的秘訣可以利用身邊的東西來代替重石嗎？
為什麼一定要放壓蓋？
教教我關於消毒的方法！
更輕鬆地享用日式泡菜！
任何的調味料都可以使用嗎？
活用食譜白蘿蔔大阪漬白菜和水菜的風味漬韓式涼拌綜合蔬菜洋蔥汁漬紅蘿蔔和白蘿蔔辣漬冷凍小松菜蕪菁和橘子的水果漬油漬烤蘆筍油醋醬油漬小黃瓜香草油漬豆罐頭泡菜汁漬紅萵苣TOPICS成功製作日式泡菜的5大訣竅日本全國泡菜MAP手作日式泡菜的好處推薦日式泡菜行事曆第章感到困擾時立刻能幫上忙！
基本款日式泡菜Q & A淺漬法鹽漬（春季高麗菜和芹菜的清爽泡菜）要加多少的鹽才是標準的分量呢？
製作鹽漬的泡菜時不要用手搓揉比較好嗎？
壓石的重量要多重呢？
醋漬（甜醋漬萵苣和白蘿蔔）想要讓萵苣可以漂亮上色，有什麼好方法嗎？
不管是用哪一種醋來製作都可以嗎？
有沒有哪些蔬菜不適合用醋漬的方式呢？
可以直接用生的白蘿蔔來製作嗎？
醬油漬（醬油漬南瓜）也可以使用減鹽醬油來醃漬嗎？
在醃漬脆硬的蔬菜時有什麼重點呢？
味道太鹹而吃不下去，這時候該怎麼辦呢？
要讓味道均勻入味的話，該怎麼做才好呢？
淺漬法的變化食譜鹽水漬蜂斗菜蘋果醋漬紫高麗菜土佐醬油漬洋蔥米糠漬成功製作米糠漬的秘訣是什麼？
要選擇怎樣的保存容器？
要買生的米糠還是炒過的米糠比較好呢？
為什麼要等鹽水冷卻之後才加入米糠中呢？
米糠醬床的硬度要怎樣才算適當呢？
為什麼需要進行發酵養菌的工作呢？
在發酵養菌的期間內，要放在哪裡保存比較好呢？
很在意手會變臭的問題，可以戴手套來翻動攪拌嗎？
用來發酵養菌的蔬菜該使用什麼樣的蔬菜會比較好呢？
進行蔬菜的準備工作時應該如何處理呢？
請告訴我醃漬時間的衡量標準。
一開始就放入的紅辣椒或昆布要放到什麼時候才能取出呢？
米糠醬床一定要每天翻動攪拌嗎？
蔬菜完全露出在米糠醬床的外面，這樣子有沒有關係呢？
米糠逐漸變酸了，這時候應該怎麼做才好？
米糠醬床要放在什麼地方保存比較適當？

<<日式泡菜・幸福の味>>

米糠醬床整理保存的重點如果米糠出現發霉的情形，這時候應該如何處理呢？
想要增加米糠醬床，這時候應該怎麼做才好呢？
米糠醬床太軟的時候應該怎麼做才好呢？
冬天停止醃漬米糠漬時或長期不使用時該如何保存？
把蔬菜從米糠醬床內取出時，有哪些注意事項呢？
米糠漬的變化菜色小番茄 / 蘆筍 / 南瓜 / 山藥 / 甜椒味噌漬成功製作味噌漬的秘訣是什麼？
蔬菜的挑選方法？
要選擇什麼樣的味噌種類會比較好呢？
家裡並沒有桌上型的醃漬容器，這時候該怎麼辦才好呢？
為什麼需要加入鹽水呢？
為什麼要將白蘿蔔、紅蘿蔔陰乾呢？
牛蒡沒有去青預漬也沒關係嗎？
為什麼要用水清洗已經去青預漬的蔬菜呢？
假如沒有屋簷下的空間，那麼該放在何處陰乾比較好呢？
要把蒜頭或路蕎和其他的蔬菜一起醃漬，這樣子可以嗎？
在進行本漬（保存漬）時，要放在哪裡保存比較好呢？
還有沒有其他的蔬菜適合製作味噌漬呢？
製作味噌漬時為什麼要進行二度醃漬呢？
如果味噌醬床的水分逐漸變多，這時候該怎麼做才好呢？
要選擇什麼種類的容器比較好呢？
味噌漬的泡菜可以吃到什麼時候呢？
為了長期保存味噌醬床，是否需要做些什麼事呢？
味噌醬床可以重複使用好幾次嗎？
在味噌醬床上長出了像白色黴菌的東西，這樣子已經沒救了嗎？
味噌漬的變化食譜味噌漬大蒜白菜漬成功製作白菜漬的秘訣是什麼？
要使用哪一種鹽比較好呢？
為什麼要用手撕開白菜呢？
應該挑選怎樣的白菜比較好呢？
夏天賣的白菜也可以用來製作嗎？
為什麼要把白菜放在太陽下曝曬呢？
如果是把鹽抹在白菜的表面上可以嗎？
為什麼要放入昆布、紅辣椒、柚子呢？
重石在醃漬的中途傾斜了，可以保持原狀繼續放著嗎？
在醃漬完成後，也還需要壓上重石嗎？
醃漬的湯汁並沒有升高，為什麼會這樣子呢？
當醃漬的湯汁沒有升高時，應該要如何處理比較好呢？
醃漬的湯汁中慢慢出現了泡泡，這時候要怎麼辦才好呢？
希望享用白菜漬的時間可以久一點，有沒有保存的秘訣呢？
使用白菜的變化食譜甜醋漬辣白菜鹽漬碎白菜和香橙高菜漬成功製作高菜漬的秘訣是什麼？
關於重石的重量？
為什麼放在外面曬乾天後，高菜卻乾巴巴的呢？
有可能用減鹽的方式來製作嗎？
除了高菜，還有沒有其他可以替用的蔬菜呢？
為什麼要將高菜緊密地裝入容器內呢？
高菜並沒有出水，應該要一直等到出水嗎？
忘記上下翻面而且出水了，這時候應該要換成進行本漬嗎？
如果去青預漬後繼續放著，表面會慢慢出現白色物。

<<日式泡菜・幸福の味>>

在去青預漬和本漬的過程中為什麼要更換容器呢？

在本漬的期間不用放鹽嗎？

在沒有桌上型醃漬容器的情形下，應該要用什麼來進行本漬呢？

大約兩週內就變成黃褐色了，應該要趕快吃完嗎？

味道變得非常辣，這表示製作失敗了嗎？

即使過了～天，味道還是沒有完全入味。

忘記放入冰箱而發霉了，這時候該怎麼辦呢？

放入冰箱的時間點是什麼時候呢？

雖然放在冰箱保存了，但醃漬的湯汁卻逐漸混濁。

泡菜沒有逐漸變成黃褐色，這表示保存期限也會變長嗎？

表面逐漸出現白色物，這是不是發霉呢？

高菜漬的變化食譜高菜泡菜碎拌芝麻高菜泡菜拌蕪菁路蕎麥漬成功製作路蕎麥漬的秘訣是什麼？

關於使用的醋？

路蕎麥的挑選重點是什麼呢？

為了能夠做出清脆的口感，應該要怎麼做才好呢？

去了超市以後，卻發現只有已經洗好的路蕎麥，使用這種食材有沒有關係呢？

在去青預漬的階段中，要變成怎樣的狀態才算是已經出水了呢？

完成去青預漬的路蕎麥，可以當作鹽漬的泡菜來吃嗎？

有沒有不用去青預漬就能製作路蕎麥漬的方法呢？

在去青預漬的期間中醃漬的湯汁慢慢出現泡沫。

這時候該怎麼辦呢？

請告訴我如何利用路蕎麥的醃漬醋汁。

可以使用醃漬的醋汁再次醃漬路蕎麥嗎？

醋的分量比路蕎麥少，所以沒有全部浸泡在醋中，如果就直接放著醃漬有沒有關係呢？

路蕎麥的味道吃起來太辣了，為什麼會這樣呢？

要趁熱倒入醃漬的醋汁，還是要等冷卻後再倒入呢？

在醃漬的期間內甜醋逐漸變混濁了，這種情形有沒有關係呢？

路蕎麥變色成綠色了，這樣子是不是就不能吃了呢？

路蕎麥漬的泡菜有沒有保存期限呢？

路蕎麥出現發霉的情形，如果把發霉的地方處理掉還可以繼續吃嗎？

路蕎麥漬的變化食譜鹽漬路蕎麥醋醬油漬路蕎麥味噌漬路蕎麥醃黃蘿蔔（澤庵漬）成功製作醃黃蘿蔔的秘訣是什麼？

何時才算醃漬完成呢？

要自己把蘿蔔曬乾，製作用來醃漬的乾燥蘿蔔嗎？

乾燥的蘿蔔結冰了，如果繼續用來醃漬有沒有關係呢？

是否有可能以零買的方式買到乾燥的蘿蔔呢？

請告訴我再次乾燥時的判斷標準。

該用什麼水果的果皮比較好呢？

為什麼在製作醃黃蘿蔔時要放入果皮呢？

乾燥的蘿蔔無法放入容器內，這時候該怎麼辦呢？

因為沒有紅冰糖，可不可以使用細砂糖呢？

在進行醃漬的時候，一定要使用重石嗎？

已經醃漬將近個月了，卻還是沒有出水，為什麼會這樣呢？

在醃漬完成之前，要放在哪裡保存比較好呢？

做好的醃黃蘿蔔要用什麼方式來保存呢？

醃黃蘿蔔的變化食譜酸漬蘿蔔絲醃黃蘿蔔炒豬肉覺彌漬紫蘇漬梅成功製作紫蘇漬梅的秘訣是什麼？

要以什麼方式進行消毒？

<<日式泡菜・幸福の味>>

可以用青梅來製作紫蘇漬梅嗎？
可以在哪裡買到已經成熟的梅子呢？
不挑掉有損傷或斑點的梅子就開始製作的話會怎麼樣呢？
容器或用具該用什麼來消毒比較好呢？
將梅子泡水的步驟具有什麼意義嗎？
把水瀝乾後，為什麼還要用毛巾擦除水氣呢？
在去除蒂頭時劃傷的梅子，是不是要丟掉比較好呢？
在製作紫蘇漬梅時一定要使用粗鹽嗎？
受不了燒酒的味道，做好的漬梅會有酒味嗎？
一定要依照撒上鹽 排放入梅子的步驟來進行嗎？
酒精的度數會影響紫蘇漬梅的製作嗎？
請告訴我關於重石的選擇方法。
白梅醋可以用來做什麼呢？
一定要用大張的紙把容器蓋起來嗎？
一定要搖晃容器嗎？
紅紫蘇的挑選方式？
是否要用手進行紅紫蘇的去澀步驟呢？
紅紫蘇的葉子一定要一片一片摘下來嗎？
紅紫蘇擠出的汁液是漂亮的顏色，這也是帶有澀味的嗎？
如果使用木製的壓蓋也沒有問題嗎？
在製作漬梅時一定要放入紫蘇嗎？
放入紅紫蘇醃漬之後，要經過幾天才可以進行日光曝曬呢？
日光曝曬的工作要進行幾天呢？
我覺得曬一整天能讓梅子快點乾燥，晚上可不可以也放著晾乾呢？
請告訴我減鹽紫蘇漬梅的作法。
把紅梅醋丟掉好不好呢？
醃漬完成的紫蘇漬梅該如何保存才是最佳方式呢？
脆漬青梅成功製作脆漬青梅的秘訣是什麼？
如何消毒？
製作脆漬青梅時，也是同樣要使用已經成熟的梅子嗎？
醃漬完成之後要如何保存比較好呢？
紫蘇漬梅黴菌困擾的處理方法脆漬青梅的變化食譜酸醃青梅使用青梅製作的變化食譜梅酒 / 綜合酒砂糖漬青梅成功製作砂糖漬青梅的秘訣是什麼？
關於醃漬的方法？
想要做出清脆口感和軟嫩口感的兩種風味，在作法上有什麼不同呢？
醃漬青梅之後，表面逐漸出現泡沫。
如果繼續放置有沒有關係呢？
如果沒有白冰糖，是否也可以用細砂糖或粗白砂糖來製作梅酒呢？
醃漬的梅子要在什麼時候取出比較好呢？
在開始之前要準備齊全日式泡菜的容器和用具日式泡菜的主角！
蔬菜的種類和季節讓日式泡菜更加美味調味料的種類和用途

<<日式泡菜 . 幸福の味>>

编辑推荐

本書特色 全台唯一一本日本經典泡菜實作食譜 在家也能輕鬆吃到傳統的日式泡菜！

！

鹽漬、醋漬、醬油漬、味噌漬、米糠漬、白菜漬、高菜漬、澤庵漬、紫蘇漬梅等，各種日式泡菜總是引人無限食欲。

只要依循書中步驟與Q&A實際操作，即使身在台灣你也能吃到親手作的道地日式泡菜。

全書作法以圖解清楚呈現，至於醃漬日式泡菜時會遇到的各式難題，作者都為您一一詳細解答。

包括，鹽的分量應該放多或少？

每一種蔬菜都要經過去青預漬嗎？

該用什麼樣的容器才適當？

泡菜要放在哪裡保存？

泡菜醬汁有泡泡產生時該怎麼辦？

發霉時的處理方式又是什麼？

…… 只要有了這本書，那些只有到日本當地或是日式超市才買得到的日式泡菜將隨時可在你家出現喔！

快來動手做做看，一點也不難！

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>