

<<腌菜 泡菜 酱菜配方与制作>>

图书基本信息

书名：<<腌菜 泡菜 酱菜配方与制作>>

13位ISBN编号：9787109056114

10位ISBN编号：7109056112

出版时间：1999-1

出版时间：中国农业出版社

作者：王庆国,杨风光

页数：116

字数：80000

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>

<<腌菜 泡菜 酱菜配方与制作>>

内容概要

腌菜制作是我国传统饮食文化中的重要篇章。但是也应当清醒看到，传统腌制品仍多限于家庭自制自食或小规模作坊生产，不但加工工艺、加工设备落后，加工周期长，而且卫生状况令人堪忧。

这与现代食品科学营养、味美、卫生、方便的要求相去甚远。

推广发扬传统名优酱腌菜是食品科技工作者应负的责任。

为此，笔者参阅前人资料，结合自己多年的实践编写了此书，愿本书能在推广、发扬我国传统名优腌制品这一宏伟事业中起点滴作用。

本书简要介绍了腌制品的加工原理，重点突出加工实用技术及产品要求，力求通俗易懂，便于学习和具体操作。

本书为科普读物，适合食品蔬菜加工企业技术人员、个体加工经营者和广大农民朋友阅读使用。

<<腌菜 泡菜 酱菜配方与制作>>

书籍目录

出版说明前言一 腌菜、泡菜、酱菜加工原理 (一) 腌渍保存原理 1.食盐的防腐保存作用 2.微生物的发酵作用 3.香辣调料的防腐杀菌作用 (二) 腌渍的微生物及生物化学变化 1.有益及有害微生物 2.生物化学变化 (三) 影响腌渍的因素 1.食盐浓度 2.酸度 3.温度 4.原料中的组织及化学成分 5.气体成分 (四) 品质劣变及防止措施 1.几种劣变蔬菜 2.防止腌菜劣变的措施二 腌菜、泡菜、酱菜的加工器具和设备 (一) 场地与容器 1.摊晒场 2.太阳能晾晒间 3.腌菜池 4.陶瓷缸 5.生产工具 (二) 加工设备 1.洗菜设备 2.倒菜设备 3.脱盐、脱水设备 4.改制菜生产设备 5.包装灭菌设备三 腌菜、泡菜、酱菜制作工艺与配方 (一) 原辅料要求 1.蔬菜加工的原料 2.食盐和水 3.调味料 4.香辛料 (二) 腌菜 1.腌雪里蕻 2.腌香椿芽 3.咸大头菜 4.云南大头菜 5.浙江榨菜 6.四川榨菜 7.东北咸蕨菜 8.咸辣椒叶 9.咸竹笋 10.盐渍蘑菇 11.京冬菜 12.川冬菜 13.萝卜干 14.干菜笋 (三) 泡菜 1.泡菜制作的基本要求 2.泡菜盐水的管理及蔬菜装坛方法 3.四川泡菜 4.酸黄瓜 5.北方酸白菜 6.朝鲜族辣白菜 7.独山泡菜 (四) 酱菜 1.酱菜瓜 2.酱乳黄瓜 3.酱萝卜头 4.酱八宝瓜 5.北方酱黄瓜 6.酱什香菜 7.酱土姜 8.酱三丁 9.酱八宝菜 10.五香大头菜 11.酱海带丝 12.酱石花菜 13.酱磨茄 14.糖酱黄瓜 15.酱什锦菜 16.辣油萝卜丝 17.面条萝卜 18.酱辣椒 19.酱茼笋 20.台湾酱瓜 21.沈阳四合菜 (五) 糖醋菜 1.糖醋黄瓜 2.糖醋萝卜 (六) 虾油渍菜四 腌菜、泡菜、酱菜质量与卫生主要参考文献

<<腌菜 泡菜 酱菜配方与制作>>

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>