

<<酱菜泡菜自己做>>

图书基本信息

书名：<<酱菜泡菜自己做>>

13位ISBN编号：9787504855732

10位ISBN编号：7504855731

出版时间：2012-6

出版时间：农村读物出版社

作者：杨万祥

页数：256

字数：180000

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>

<<酱菜泡菜自己做>>

内容概要

杨万祥编著的《酱菜泡菜自己做》详细介绍用盐腌、酱腌和发酵的方法做成的近600款小菜，《酱菜泡菜自己做》所用原料包括叶菜、茎菜、根菜、果菜、花菜等，制作简便，口味各异，营养丰富，尤其适合家庭使用参考。

<<酱菜泡菜自己做>>

书籍目录

第一部分 咸酱泡菜的制作常识

- 一、咸酱泡菜的制作一般原理及特点
- 二、腌菜用盐量及其计算方法
- 三、腌制蔬菜温度的控制
- 四、蔬菜腌制中的保脆
- 五、腌制蔬菜增脆方法
- 六、蔬菜腌制中的保色
- 七、如何预防腌制蔬菜时亚硝酸盐生成
- 八、预防和消除腌菜产生的白醭
- 九、如何防止蔬菜在腌制过程中变质
- 十、咸酱泡菜的贮存
- 十一、咸酱泡菜常用的调料
- 十二、蔬菜腌制常用名词解释

第二部分 咸酱泡菜的加工方法

一、叶菜类

(一)白菜

咸白菜(1)

咸白菜(2)

咸白菜叶

咸白菜帮

糠咸白菜

成干白菜

咸香芝麻白菜

咸香白菜叶

成果味白菜

成辣白菜(1)

咸辣白菜(2)

咸辣白菜帮

咸蒜干白菜(1)

咸蒜干白菜(2)

咸糖醋辣白菜

酱白菜

酱辣白菜

酱辣白菜根

酱辣甜白菜

虾酱辣白菜

附录 酱品制作33例

<<酱菜泡菜自己做>>

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>