

<<名优酱菜腌菜家庭制法300种>>

图书基本信息

书名：<<名优酱菜腌菜家庭制法300种>>

13位ISBN编号：9787508216805

10位ISBN编号：7508216806

出版时间：2003-1

出版时间：金盾出版社

作者：陆美英

页数：148

字数：110000

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>

<<名优酱菜腌菜家庭制法300种>>

前言

我国蔬菜的酱、腌有着悠久的历史。

人民群众在生产、生活实践中创造了多种多样酱腌小菜的方法，工艺不同，风味各异，咸、酸、甜、辣，应有尽有，均具有调剂口味，增进食欲，帮助消化的功能。

酱腌小菜是人们普遍喜爱的佐菜之一。

为更好地发掘、利用历史遗留下来的宝贵经验，广泛传播和交流酱腌菜的工艺，促进我国蔬菜加工业的发展，满足城乡广大居民生活的需要，我们在收集大量资料的基础上编写了这本小册子，以奉献给对酱腌菜感兴趣的读者。

本书介绍了27种常见蔬菜的343种家庭酱腌方法。

所有这些方法都具有成本低廉，操作简便，不需特殊设备，而且成品风味好、易保存等特点，自制自食，乐在其中。

在蔬菜大量应市季节，各类蔬菜品种丰富，可以加工成各种各样酱、腌小菜。

这样，既丰富了餐桌上饭菜的品种，又弥补了蔬菜淡季的供应不足。

本书的编写，力求做到科学实用，通俗易懂。

由于作者水平有限，谬误之处请读者批评指正。

<<名优酱菜腌菜家庭制法300种>>

内容概要

我国酱菜腌菜有着悠久的历史，全国各地都有自己独特风味的传统名优产品，深受消费者欢迎。本书比较系统地介绍了全国各地不同风味、不同特色的343种名优酱菜腌菜的加工制作方法，内容充实，所介绍的技术可靠，进述具体，操作简便，不需特殊设备，是广大家庭和基层伙食单位自制酱菜腌菜的理想读物，也可供餐饮业及有关加工业参考。

本次修订版，作者对全书进行了校订，并增加了几种酱菜的制作方法。

<<名优酱菜腌菜家庭制法300种>>

书籍目录

- 一、酱菜、腌菜加工的一般要求 (一) 蔬菜腌渍中化学成分的变化 (二) 加工用水要求 (三) 加工前原料处理 1.原料选择 2.原料分级 (四) 用盐量的掌握 (五) 调味品 (六) 翻缸与酱腌的时间二、加工方法 (一) 大白菜 1.腌白菜 2.霉干菜(之一) 3.霉干菜(之二) 4.霉干菜(之三) 5.白菜干 6.腌干白菜 7.北京冬菜 8.天津冬菜 9.梳菜片 10.酸辣白菜(之一) 11.酸辣白菜(之二) 12.酸辣白菜(之三) 13.辣白菜 14.咸辣白菜(之一) 15.咸辣白菜(之二) 16.朝鲜辣白菜 17.酱白菜 18.风味白菜 19.渍酸菜 20.泡菜(之一) 21.泡菜(之二) 22.怪味白菜帮 23.酸辣白菜帮 (二) 甘蓝(圆白菜) 1.咸甘蓝 2.渍甘蓝 3.什锦甘蓝 4.甜甘蓝 5.香辣甘蓝(三) 球茎甘蓝(苜蓝) 1.咸苜蓝 2.酱苜蓝 3.酱油苜蓝丝 4.酱切莲 5.酱连环 6.盘香苜蓝 7.甜辣丝 8.香辣丝 9.甜酱什香菜 10.八宝菜 11.北京八宝菜 12.酱八样(四) 雪菜(雪里蕻) 1.咸雪菜(之一) 2.咸雪菜(之二) 3.咸雪菜(之三) 4.咸雪菜(之四) 5.桂花雪菜(五) 芹菜 1.咸芹菜 2.虾油芹菜 3.泡芹菜 4.糖醋芹菜 5.桂花芹菜叶(六) 茼蒿(茼笋) 1.酱油香茼笋 2.咸茼笋 3.酱茼笋片 4.糖醋茼笋 5.酱茼笋 6.甜酱茼笋 7.酱辣生笋 8.五香茼笋(七) 大蒜(含蒜薹) (八) 莪头(九) 韭菜(十) 生姜(十一) 马铃薯(土豆) (十二) 辣椒(十三) 番茄(十四) 茄子(十五) 黄瓜(十六) 菜瓜(十七) 冬瓜(十八) 西瓜皮(十九) 南瓜(二十) 香瓜(二十一) 萝卜(二十二) 胡萝卜(二十三) 大头菜(二十四) 榨菜(二十五) 甘露子(地螺丝)(二十六) 藕(二十七) 豇豆三、几种酱的制作

<<名优酱菜腌菜家庭制法300种>>

章节摘录

一、酱菜、腌菜加工的一般要求 (一) 蔬菜腌渍中化学成分的变化蔬菜在整个腌制过程中, 发生多种物理变化和化学变化, 这些变化, 与腌制品的品质有密切的关系。

如由于加入高渗透物质和盐, 由于卤水流失, 使蔬菜损失一部分营养物质。

在乳酸发酵和其他多种发酵过程中, 糖分发生变化, 同时, 其他物质也会发生许多生物化学变化, 这些对腌制品的色、香、味及营养价值, 都有极其重要的影响。

蔬菜腌渍中色泽的变化, 有的是因化学反应引起, 有的则是因物理现象引起。

叶绿素被破坏而引起的颜色变化, 是因为在发酵性腌渍及糖醋渍过程中, 在乳酸或其他有机酸的作用下, 使叶绿素形成脱镁叶绿素, 致使失去原来鲜绿色而呈现褐色。

若在腌渍液中添加碱性物质, 如氧化钙、碳酸钠等, 都能保持腌渍制品的绿色。

蔬菜里的蛋白质在腌制过程中被水解为氨基酸, 能发生酶的褐变和非酶褐变, 呈现黄褐色。

掺入其他原料而使腌渍制品改变色泽, 是物质吸附作用使然。

如酱的黑色素, 榨菜吸附辣椒的红色素等。

蔬菜腌制品芳香的形成, 一方面来源于原料本身成分分解而产生的醇、醛、酸、酚、酯等芳香物质, 另一方面来源于发酵微生物的活动。

如酱油的芳香是由醇类、挥发性有机酸类、酚类及含硫化合物等所组成。

已糖在酵母菌作用下, 经发酵成乙醇; 酵母菌分解正亮氨酸和异亮氨酸生成戊醇、异戊醇; 在发酵过程中由相应的醇氧化或氨基酸的分解可生成乙醛、丙醛, 在曲酶和酵母菌的酯化酶作用下, 可把相应的酸与醇酯化合成各种酯类。

这些都是腌制品芳香的由来。

<<名优酱菜腌菜家庭制法300种>>

编辑推荐

《名优酱菜腌菜家庭制法300种(第2次修订版)》介绍了27种常见蔬菜的343种家庭酱腌方法。所有这些方法都具有成本低廉,操作简便,不需特殊设备,而且成品风味好、易保存等特点,自制自食,乐在其中。

在蔬菜大量应市季节,各类蔬菜品种丰富,可以加工成各种各样酱、腌小菜。这样,既丰富了餐桌上饭菜的品种,又弥补了蔬菜淡季的供应不足。

<<名优酱菜腌菜家庭制法300种>>

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>