

<<四川泡菜200种>>

图书基本信息

书名：<<四川泡菜200种>>

13位ISBN编号：9787508247311

10位ISBN编号：7508247310

出版时间：2007-12

出版时间：金盾

作者：王继刚

页数：158

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>

## <<四川泡菜200种>>

### 内容概要

本书是一本专门传授四川泡菜制作技法的大众菜谱书。

书中详细讲述了泡菜制作的有关知识和基本技术，具体介绍了十几种味型近200例正宗四川泡菜的口味特点、用料配比、泡制方法及操作诀窍。

本书内容充实，技法可靠，科学实用，易懂好学，不仅适合广大家庭及烹饪爱好者阅读使用，也可供大小餐馆和有关厂家学习参考。

## &lt;&lt;四川泡菜200种&gt;&gt;

## 书籍目录

- 第一章 泡菜概述 一、泡菜的悠久历史 二、泡菜的特点及制作原理 三、泡菜的分类与四种泡菜  
四、四川泡菜的制作及鉴定标准 第二章 四川餐饮泡菜制作基本知识 一、建好泡菜房 二、选好  
泡菜坛 三、配制好盐水 四、泡菜原料的装坛 五、加强泡菜的日常管理 六、及时处理泡菜盐  
水发生的问题 第三章 泡菜的主要原料 一、蔬菜类 二、水果类 三、畜禽类 四、河鲜海鲜类  
第四章 四种泡菜制作实例 一、调料泡菜的制作 二、洗澡泡菜的制作 蔬菜类 1. 咸酸味泡莴笋  
2. 酸辣味泡莴笋 3. 甜酸味泡莴笋 4. 咸酸味泡苕蓝 5. 酸辣味泡苕蓝 6. 甜酸味泡苕蓝  
7. 咸酸味泡胡萝卜 8. 酸辣味泡胡萝卜 9. 甜酸味泡胡萝卜 10. 咸酸味泡红皮萝卜 11. 酸  
辣味泡红皮萝卜 12. 甜橙味泡胭脂萝卜 13. 咸酸味泡白萝卜 14. 甜酸味泡白萝卜 15. 酸辣  
味泡圆根白萝卜 16. 咸酸味泡抱儿菜 17. 酸辣味泡抱儿菜 18. 咸酸味泡甜椒 19. 甜橙味泡  
甜椒 20. 咸酸味泡美人椒 21. 甜橙味泡美人椒 22. 咸酸味泡黄瓜 23. 酸辣味泡黄瓜 24.  
甜橙味泡黄瓜 25. 酸辣味泡小黄瓜 26. 咸酸味泡小黄瓜 27. 甜橙味泡小黄瓜 28. 咸酸味泡  
莲花白 29. 酸辣味泡莲花白 30. 咸酸味泡芹菜粒 31. 酸辣味泡芹菜粒 32. 咸酸味泡蒜苗粒  
33. 咸酸味泡韭菜薹 34. 咸酸味泡葱白粒 35. 咸酸味泡椿芽粒 36. 泡枸杞芽粒 37. 咸酸  
味泡蕨薹粒 38. 咸酸味泡茺荑 39. 糖醋味泡大蒜 40. 糖醋味泡子姜 41. 咸酸味泡青菜帮  
42. 酸辣味泡青菜帮 43. 咸酸味泡瓢儿菜帮 44. 酸辣味泡瓢儿菜帮 45. 咸酸味泡白青笋  
46. 酸辣味泡白青笋 47. 咸辣味泡白菜 48. 酸辣味泡白菜 49. 泡白菜(川式朝鲜风味)  
50. 泡白菜(川式韩国风味) 51. 酒香味泡白菜 52. 咸酸味泡心里美萝卜 53. 酸辣味泡心里  
美萝卜 54. 酒香味泡心里美萝卜 55. 酒香味泡韭菜花粒 56. 酒香味泡鲜榨菜 57. 咸酸味泡  
鲜榨菜 58. 酸辣味泡鲜榨菜 59. 咸酸味泡洋雀菜 60. 酸辣味泡洋雀菜 61. 咸酸味泡西芹  
62. 酸辣味泡西芹 63. 咸酸味泡土耳其瓜 64. 酸辣味泡土耳其瓜 65. 咸酸味泡南瓜 66. 酸辣  
味泡南瓜 67. 甜橙味泡南瓜 68. 咸酸味泡西葫芦 69. 酸辣味泡西葫芦 70. 咸酸味泡冬瓜  
71. 酸辣味泡冬瓜 72. 甜橙味泡冬瓜 73. 咸酸味泡西瓜皮 74. 酸辣味泡西瓜皮 75. 甜橙  
味泡西瓜皮 76. 咸酸味泡苦瓜 77. 酸辣味泡苦瓜 78. 咸酸味泡香瓜 79. 咸酸味泡地瓜 80  
. 甜橙味泡地瓜 81. 咸酸味泡木瓜 82. 咸酸味泡红苕 83. 甜橙味泡红苕 84. 咸酸味泡高笋  
85. 酸辣味泡高笋 86. 咸酸味泡藟头 87. 酸辣味泡藟头 88. 甜橙味泡藟头 89. 咸酸味泡  
地蚕扭 90. 酸辣味泡地蚕扭 91. 甜橙味泡地蚕扭 92. 麻辣味泡地蚕扭 93. 酒香味泡地蚕扭  
94. 酸奶味泡地蚕扭 95. 咸酸味泡洋姜 96. 糖醋味泡洋姜 97. 咸酸味泡花菜 98. 咸酸味  
泡茄子皮 99. 酸辣味泡茄子皮 100. 咸酸味泡洋葱 101. 甜酸味泡洋葱 102. 咸酸味泡豆芽  
103. 咸酸味泡莲藕 104. 甜橙味泡莲藕 105. 咸酸味泡木耳 106. 酸辣味泡木耳 107. 甜酸  
味泡银耳 108. 山椒泡花生米 109. 咸酸味泡冬笋 110. 咸酸味泡方竹笋 111. 咸酸味泡芦笋  
112. 咸酸味泡紫菜 113. 酸辣味泡紫菜 114. 咸酸味泡西兰花 水果类 1. 咸酸味泡苹果 2.  
甜橙味泡苹果 3. 咸酸味泡雪梨 4. 甜橙味泡雪梨 5. 咸酸味泡桃子 6. 甜橙味泡桃子 7. 酸  
奶味泡水果黄瓜 8. 咸酸味泡水果西红柿 9. 甜橙味泡水果西红柿 10. 咸酸味泡菠萝 11. 酸  
奶味泡菠萝 12. 咸酸味泡慈姑 13. 甜橙味泡慈姑 14. 咸酸味泡板栗 15. 酸辣味泡板栗 16  
. 咸酸味泡核桃仁 畜禽类 1. 野山椒味泡凤冠 2. 麻辣味泡凤冠 3. 野山椒味泡凤爪 4. 麻辣  
味泡凤爪 5. 野山椒味泡鸭舌 6. 甜酸味泡鸭舌 7. 麻辣味泡鸭舌 8. 野山椒味泡鸭掌 9. 麻  
辣味泡鸭掌 10. 野山椒味泡鸭肠 11. 麻辣味泡鸭肠 12. 野山椒味泡鸭肫 13. 麻辣味泡鸭肫  
14. 野山椒味泡鸭翅 15. 麻辣味泡鸭翅 16. 野山椒味泡鹅掌 17. 麻辣味泡鹅掌 18. 野山  
椒味泡鹅颈 19. 麻辣味泡鹅颈 20. 野山椒味泡猪耳 21. 麻辣味泡猪耳 22. 酸辣味泡猪肚  
23. 麻辣味泡猪肚 24. 野山椒味泡猪舌 25. 麻辣味泡猪舌 26. 野山椒味泡猪蹄花 27. 麻  
辣味泡猪蹄花 28. 野山椒味泡仔兔 29. 麻辣味泡仔兔 30. 野山椒味泡猪腰花 31. 麻辣味泡  
猪腰花 32. 野山椒味泡猪尾 33. 麻辣味泡猪尾 34. 麻辣味泡牛尾 35. 酸奶味泡牛尾 36.  
野山椒味泡牛舌 37. 麻辣味泡牛舌 38. 酸奶味泡牛舌 39. 野山椒味泡牛黄喉 40. 麻辣味泡  
牛黄喉 41. 野山椒味泡牛肚 42. 麻辣味泡牛肚 43. 咸酸味泡鹌鹑蛋 44. 酸奶味泡鹌鹑蛋 河  
鲜海鲜类 1. 野山椒味泡鲫鱼 2. 麻辣味泡鲫鱼 3. 藿香味泡鲫鱼 4. 酸辣味泡草鱼片 5. 麻

<<四川泡菜200种>>

辣味泡草鱼片 6. 野山椒味泡黄腊丁 7. 麻辣味泡黄腊丁 8. 酸辣味泡墨鱼仔 9. 麻辣味泡墨  
鱼仔 10. 麻辣味泡鲜鱿鱼花

<<四川泡菜200种>>

章节摘录

插图：

## <<四川泡菜200种>>

### 编辑推荐

《四川泡菜200种》专门介绍有关四川泡菜制作的基本知识与操作技术，供广大家庭和餐馆学习参考。  
《四川泡菜200种》是一本难得的泡菜专著，技术可靠，易懂好学，既有理论知识，又有制作实例，只要你按照书中传授的方法认真去做，并反复实践，随时总结，不断改进，就一定能够制作出色香味形俱佳的正宗四川泡菜，为日常饮食增添新的美好享受。

<<四川泡菜200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>