

<<腌酱泡菜精选280例>>

图书基本信息

书名：<<腌酱泡菜精选280例>>

13位ISBN编号：9787508278858

10位ISBN编号：7508278852

出版时间：2013-2

出版时间：金盾出版社

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>

## <<腌酱泡菜精选280例>>

### 内容概要

《腌酱泡菜精选280例》是一本专门教你怎样制作各种腌菜、酱菜、泡菜的大众菜谱书。书中通过简洁的文字与精美的彩图，详尽介绍了人们日常饮食中常用腌酱泡菜的原料、制法及操作要领。

分为三大类，共近300例。

《腌酱泡菜精选280例》所选菜例，品种丰富，风味各异，一菜一图，易学好做，不仅适合大小饭店、食堂和有关厂家学习参考，也可供广大家庭及美食爱好者阅读使用。

## <<腌酱泡菜精选280例>>

### 作者简介

吴昊天，国家特级烹饪师，自幼酷爱烹饪、摄影，先后跟随中国著名烹饪大师、著名烹饪设计师刘风凯、吴杰等人学艺。

多年来编著或参与编著出版了《中国著名八大菜系精选教材》、《东北菜精华》、《清真名菜谱》、《北方美味家常菜》、《宫廷菜美味30种》、《图解家庭微波炉食品制作》、《新编精品川菜》、《新编精品鲁菜》、《新编精品湘菜》、《新编精品粤菜》等烹饪图书，并有许多摄影作品被书中采用。

吴杰，大学毕业，国家特一级烹饪师，中国烹饪职业技能鉴定考评员（国家评委），烹饪讲师，高级营养师。

曾在全国烹饪大赛中获金牌。

多年来专注于食文化的研究及烹饪教学工作，为全国各地培养出一批优秀烹饪人才，创新设计了数百例风味菜肴及面点。

先后编著出版了《中国著名菜系精选教材》、《著名菜系常用菜谱精选》、《中国典故名菜精选》、《中国典故名点精选》、《北方美味家常菜》、《东北名菜精华》、《川鲁名菜谱》、《海鲜名菜谱》、《民族特色菜点30种》、《酱制美味30种》、《临考学生科学配餐》、《新编精品川菜》、《新编精品鲁菜》、《新编精品湘菜》、《新编精品粤菜》等150余部著作。

## &lt;&lt;腌酱泡菜精选280例&gt;&gt;

## 书籍目录

腌菜类 腌成蒜 腌酸菜 成香菜 酸香菜 腌香椿 腌大葱 腌葱叶 糖醋蒜 腊八蒜 酱油腌蒜 酸蒜薹 糖醋蒜薹  
 腌韭菜薹 腌韭菜花 韭菜花酱 腌咸葱头 酱油葱头 酸芹菜 腌咸芹菜 腌芹菜叶 腌菜花 咸苏叶 苏叶酱 腌酸  
 姜 腌白玉姜 酸青椒 咸青椒 酱油辣椒 腌剁椒 腌泡辣椒 腌酸辣椒 腌尖辣椒 鲜辣椒酱 甜辣椒圈 腌辣椒叶  
 酸姜不辣 咸姜不辣 酱油地环 酸莴笋 咸莴笋 咸青笋叶 蒜香青笋叶 腌雪里蕻 腌辣雪菜 腌黄豆雪里蕻 腌  
 刺嫩芽 酸辣白菜 韩式辣白菜 酸大头菜 速腌圆白菜 酸香瓜 甜香瓜 酸辣香瓜 腌白香瓜 甜辣香瓜 酸西瓜  
 皮 甜辣瓜皮 酸瓜皮条 腌丝瓜 酸辣丝瓜 腌苦瓜 甘蓝苦瓜 甜脆苦瓜 酸辣苦瓜 腌藕瓜片 腌酸黄瓜 腌成黄  
 瓜 暴腌黄瓜 酸辣黄瓜 腌蓑衣黄瓜 咸豆角 腌酸豆角 腌酸九月青 腌咸豇豆 蒜腌豇豆 爆腌豇豆 腌酸扁豆  
 酸猪耳朵 豆角 酸豌豆 酸毛豆 腌双豆 腌辣毛豆 腌小土豆 腌酸土豆 酸萝卜 腌大萝卜 速腌萝卜 酸萝卜片  
 爆腌心里美 腌酸萝卜条 果味萝卜皮 酸蓑衣萝卜 蒜香萝卜花 酸辣萝卜花 腌青萝卜片 腌萝卜干 糖醋萝  
 卜干 酸胡萝卜 咸胡萝卜 酱油胡萝卜 糖醋胡萝卜 腌芥菜干 酸辣芥菜干 咸蒜茄子 鲜蒜茄子 腌咸藕 腌酸  
 藕 酸甜藕丁 咸芥菜 腌酸芥菜 酱油腌芥菜 酸不留客 酱油不留客 腌酸苜蓝 酱油腌苜蓝 酸萝卜 缨 威萝卜  
 缨 酱油萝卜 缨 酸如意菜 酱油蕨菜 酸辣蕨菜 速腌蕨菜 咸橄榄菜 酱油橄榄菜 腌辣椒橄榄菜 腌冬笋 腌酸笋  
 腌春笋 酸春笋 腌榨菜 酸榨菜 速腌榨菜 腌霉干菜 酱菜类 甜酱土豆 豆酱腌土豆 酱腌茄子 豆瓣酱腌茄子  
 酱腌豇豆 酱腌瓜皮 酱腌萝卜 酱腌鲜姜 酱腌豆角 酱腌猪耳朵 豆角 酱腌葱叶 酱腌菜包 酱腌辣椒 甜酱蒜  
 瓣 甜酱萝卜 酱萝卜条 辣酱腌萝卜 酱腌胡萝卜 酱腌地环 辣酱腌地环 酱腌蕨菜 酱腌萝卜 缨 酱腌杂菜 辣  
 酱腌芥菜 辣酱腌鸡腿菇 泡菜类 泡菜花 泡茄子 泡酸茄子 韩酱泡茄子 泡鲜葱 泡香菜 泡香椿 泡什锦 泡苹  
 果 韩酱泡苹果 蒜香酱瓜 红酒泡梨 泡甜辣梨 泡香瓜 泡双瓜 泡瓜皮丝 蚝油莴笋 油泡莴笋 辣泡莴笋 姜丝  
 莴笋 酸辣莴笋 什锦泡椒 泡莴笋叶 泡辣椒叶 泡芹菜叶 辣芹菜叶 醋泡尖椒 洋葱泡辣椒 泡圆白菜 辣酱泡  
 甘蓝 尖椒泡甘蓝 泡豆干芹菜 泡芹菜丁 泡辣芹菜 泡豆芽芹菜 辣泡苦瓜 泡丝瓜 香辣丝瓜 鲜味丝瓜 甜辣  
 萝卜干 泡萝卜皮 泡蒜汁萝卜 泡蓑衣萝卜 糖醋萝卜花 虾油萝卜丝 酸辣萝卜丝 泡酸萝卜丝 朝鲜辣萝卜  
 酱油萝卜干 泡芥菜干 泡红油芥菜 泡酸芥菜 姜椒蒜薹 泡韭菜薹 辣韭菜薹 泡蒜薹 蚝油泡土豆 泡豇豆 姜  
 丝豇豆 泡酸豇豆 泡木耳豇豆 泡豆干豇豆 泡双豆 酱油毛豆 辣酱泡扁豆 蚝香四季豆 酱油泡豆角 韩酱辣  
 黄瓜 泡黄瓜 泡辣黄瓜 蒜香黄瓜 酱油酸黄瓜 泡蓑衣黄瓜 蒜香蓑衣黄瓜 朝鲜辣黄瓜 朝鲜小根蒜 韩式泡  
 魔芋 泡辣椒魔芋 朝鲜泡海带 泡魔芋海带 泡海带冬笋 朝鲜果味黄瓜 泡黄瓜大脑瓜 泡甜辣大脑瓜 韩式  
 泡桔梗 朝鲜泡桔梗 泡虾油白菜 甜辣白菜 咸辣白菜 芝麻辣雪菜 酱油泡雪菜 泡豆芽雪菜 泡兰花双甘蓝  
 什锦酸甘蓝 蜂蜜泡姜丝 酱油泡子姜 泡橄榄菜 葱香橄榄菜 辣酱橄榄菜 虾油泡橄榄菜 朝鲜泡苏叶 辣酱  
 泡油麦菜 泡萝卜 缨 酸辣萝卜 缨 朝鲜辣萝卜 缨 泡如意菜 三彩如意菜 辣油泡蕨菜 泡芥菜丝 甜辣苜蓝丝  
 泡榨菜 甜辣榨菜 果味藕丁 酱油泡洋葱 醋泡花生 泡八宝菜 泡鸡腿菇 泡口蘑 酸草菇 泡双菇 泡香菇 泡茶  
 树菇 泡豆角茶树菇 翠豆鸡腿菇 泡杏鲍菇 姜汁杏鲍菇 鱼露泡双菇 泡荷兰豆 泡甜豌豆 蒜泡豌豆 泡冬笋  
 豌豆

<<腌酱泡菜精选280例>>

章节摘录

版权页： 插图：

## <<腌酱泡菜精选280例>>

### 编辑推荐

《腌酱泡菜精选280例》介绍了生活中各种常见蔬菜腌、酱、泡制的具体方法。这些腌酱泡菜，均具有制作简便、成本低廉、风味独特的特色，不需特殊厨具设施，自制自食，乐在其中。

在蔬菜品种丰富的应市季节，可以将新鲜蔬菜加工成各种各样适宜南北各地不同口味消费者食用的腌、酱、泡菜。

这样，既丰富了餐桌，又弥补了各类蔬菜淡季的供应不足。

<<腌酱泡菜精选280例>>

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>