

<<四川风味食品大全>>

图书基本信息

书名：<<四川风味食品大全>>

13位ISBN编号：9787536473591

10位ISBN编号：7536473591

出版时间：2012-1

出版时间：四川科技出版社

作者：冉雨

页数：117

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>

<<四川风味食品大全>>

内容概要

本书全面系统介绍了四川风味食品配方与制作技术。内容包括四川泡菜、四川腌菜、风味肉制品、四川腌腊制品，豆制品、蛋制品，以及四川的农家特色风味制品等。每一配方从原料准备、工艺流程、操作步骤、注意事项、特点都有详细介绍，以供读者学习和操作。本节可作为餐厅、酒楼、饭店参考使用，也适用于食品加工单位、个人学习制作。

<<四川风味食品大全>>

书籍目录

四川泡菜

- 泡鱼辣椒
- 泡子姜
- 泡青菜
- 泡萝卜
- 泡甜萝卜
- 泡鸡心辣椒
- 泡苦笋
- 泡雪里蕻
- 泡豇豆
- 泡红辣椒
- 泡青豆
- 泡莴头
- 泡黄瓜
- 泡大蒜
- 泡苦瓜
- 泡野山椒

四川腌菜

- 宜宾芽菜
- 南充冬菜
- 四川榨菜
- 成都大头菜
- 农家干盐菜
- 腌雪里蕻(一)
- 腌雪里蕻(二)
- 麻辣五香萝卜干
- 腌糖蒜
- 伏莴头
- 腌炸海椒
- 腌豇豆
- 腌麻辣洋姜
- 四川冲菜
- 风味肉制品
- 龙须牛肉
- 毛牛肉
- 火边子牛肉
- 灯影牛肉
- 牛肉松
- 麻辣牛肉干
- 咖喱牛肉片
- 果汁牛肉丁
- 五香牛肉条
- 玫瑰牛肉片
- 猪肉干
- 猪肉松

<<四川风味食品大全>>

鸡肉松
四川腌腊制品类
豆制品
蛋制品
风味食品

<<四川风味食品大全>>

章节摘录

版权页： 工艺流程 理菜 晾晒 腌制 搓揉 熬制红糖 和菜 装坛 发酵 成品 制法 先将白芽菜用清水洗净，用小刀将菜叶削掉，将青菜梗划成筷子条状，菜头上老皮剥去后对剖一刀再划细挑成丝状。

晾晒：将理好的芽菜丝放在卫生的地方晒干，如遇下雨收入室内通风处晾晒，或用少量的盐码一下，待天晴后再晾晒。

腌制：晒干后的芽菜入木桶内将川盐均匀地撒在菜上，第一次用盐3.5千克、放一层盐盖一层芽菜，而后充分搓匀。

2~3天后翻转一次排出水分，再将芽菜在桶内踩紧。

第二次加盐3千克搓揉，2~3天再翻转一次，将芽菜在桶内踩紧，使其均匀吃足盐分。

熬糖：熬糖的干稀要视芽菜的干湿程度来决定其浓度。

熬制糖时以挑起糖丝不巴锅为宜，熬制的浓度决定芽菜颜色的好坏。

和菜：把腌制的芽菜摊开，将熬好的糖汁徐徐倒入用食盐腌制好的芽菜条上，边倒，边抖芽菜，拌匀后在木桶内踩紧，存放2—3天后，再用碾子磨细上述各种香料成粉与其拌均匀。

装坛：将芽菜分别入坛，边装边用干木棒捣紧，不留空隙。

装满后再用撕下的干芽菜叶封住坛口，然后用谷草辫子盘好封口，避免空气进入引起霉变。

发酵：装坛后的芽菜，放置室内存放，一般在2个月后可发酵成熟。

注意事项 选用立春后收获的芽菜。

去掉菜叶。

青菜梗划成粗细均匀的丝。

防止天气不好，合理运用少量盐处理后再晾晒。

装坛不要留空隙。

家庭制作，调味料酌情减少。

特点：鲜香、甜、脆、嫩、爽，争，泽黄亮。

<<四川风味食品大全>>

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>