

<<传统手工美食DIY>>

图书基本信息

书名：<<传统手工美食DIY>>

13位ISBN编号：9787536698758

10位ISBN编号：7536698755

出版时间：2009-1

出版时间：陈小林、吴洛加 重庆出版集团，重庆出版社（2009-01出版）

作者：陈小林，吴洛加 编

页数：282

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>

## <<传统手工美食DIY>>

### 前言

插图：传统手工美食，说的是家庭手工制作的具有鲜明地方特色和传统风味的食品。它遍布大街小巷、村落院坝，花色纷繁、独具魅力，超越了时间和空间的界限，成为人们一直都喜爱的特色佳肴，是其他饮食品种不可替代的。

传统手工美食在家庭生活中的地位在原始社会、奴隶社会和封建社会前期，落后的社会生产力和小农经济，把人们束缚在一个个家庭中。

人们日出而作，日落而息。

植五谷，种蔬果，牧畜禽，家庭成员所需的食物，可以依靠共同劳动从自然界获得。

天有不测风云，年有丰歉之分，人们对勤劳所得获取的食物格外珍惜。

为了使各自为阵、势单力薄的家庭能抵御难以预料的天灾人祸，每逢杀猪宰羊、鸡鸭下蛋、蔬果登场，一时吃不完的时候，人们就想方设法对这些食物进行加工，尽量延长其可食用期限，以备青黄不接季节之需。

在长期的饮食实践中，人们创造了一系列保藏食品的方法，如冰藏、井藏、坑藏、蜜藏、糖藏、盐藏、酱藏、醋藏、酒藏、脱水藏、曝燥藏、脯腊藏、风藏、熏炙焙烘藏、瓮桶藏、纸封藏、油藏、泥藏、灰藏、沙藏等等。

这些办法，尽管原始目的是保存食物，但由于一系列复杂的再加工过程，客观上改变了食物的颜色、质地、口感，恰巧形成了一种新型风味食品。

随着历史的演变、加工技术的进步和人们在饮食上需求的变异，这类风味食品终于独立出来，成为老少咸宜的美味，原来保存食物的职能逐渐淡化。

每逢年末岁初，家家户户老少出动，忙着熏肉、制酱、酿酒、腌菜，这种传统沿袭千年，已经演变成了一种民风淳厚的饮食文化。

## <<传统手工美食DIY>>

### 内容概要

《传统手工美食DIY》中所谓的传统手工美食，说的是家庭手工制作的具有鲜明地方特色和传统风味的食品。

它遍布大街小巷、村落院坝，花色纷繁、独具魅力，超越了时间和空间的界限，成为人们一直都喜爱的特色佳肴，是其他饮食品种不可替代的。

传统手工美食制作技艺是宝贵的民间饮食文化财富，为使这些财富可以得到好的保存、流传和更新，我们收集整理民间家庭手工制作风味美食的“单方”、“偏方”，把撒落的珍珠织串起来，让它发出瑰丽的光彩。

## 作者简介

陈小林，重庆中华食文化研究会高级研究员、重庆电视台《食在中国》栏目顾问、《四川烹饪》杂志特约撰稿人。

从业36年，长期致力于饮食文化研究、策划；主编或与人合编，出版了《川菜厨艺大全》、《干锅菜》、《重庆火锅》、《重庆江湖菜》等20余部烹饪图书；1994年作为主要执笔人参与了《川菜烹饪事典》的修订工作；2000年编写了《重庆火锅调味师培训教材》一书。

其参与主编的《重庆江湖菜》被评为“2000年重庆十大畅销书之一”，获“2000年西南西北地区优秀科技图书一等奖”、“2002年重庆优秀科技图书二等奖”；《干锅菜》获“2007年中国西部地区优秀科技图书二等奖”。

## &lt;&lt;传统手工美食DIY&gt;&gt;

## 书籍目录

禽蛋、水产类烟熏鸡风鸡毛风鸡元宝鸡家制板鸭腊鸭成鸭腌肝酱鹅茶叶卤鸡蛋陈年糟蛋松花皮蛋五香皮蛋泡皮蛋醉蛋红茶熏蛋快速腌渍盐鸭蛋泥包盐鸭蛋泡盐鸭蟹五香盐鸭蛋成辣盐鸭蛋腊鱼酱鱼香糟黄花鱼鱼松烤鱼片虾干蔬菜类白萝卜线干萝卜丝脆辣萝卜干胡萝卜旋儿胡萝卜酱麻辣萝卜皮兰花萝卜萝卜干甜辣萝卜条五香酱萝卜糖醋萝卜萝卜鲈肉冲辣菜糊辣冲菜榨菜霉干菜干盐菜五香盐菜糟渍酸菜水盐菜腌雪早红节节菜麻辣金银丝腌大头菜五香大头菜丝麻辣黄丝酱油黄丝腌苕蓝酱苕蓝片盘香苕蓝香味芥菜丝酱黄瓜香辣黄瓜条黄瓜干酱苦瓜苦瓜干酱茄子腌莴笋条香辣莴笋条酱子姜泡子姜莽海椒甜椒干腌豇豆干豇豆五香四季豆腌香菜腌香椿芽腌西芹糖醋蒜薹香辣甘蓝盐白菜酱白菜辣白菜糖醋蒜腌蒜头甜酸蒜头泡方竹笋玉兰片红茹干芋头炸茄子炸豆制品类烟熏豆豉豆豉晾豆豉水豆豉速制水豆豉家居豆豉干姜豆豉白菜豆腐乳豆腐乳家居豆腐乳血豆腐鲜、干坚果类话梅瓜子鸡汁瓜子椒盐南瓜子五香葵花子琥珀桃仁椒盐花生米水煮五香花生米椒盐杏仁李干苹果干菠萝酱苹果酱椰子酱木瓜酱调味品类糍粑辣椒泡鱼辣子红油辣椒糟辣椒剁辣椒家制豆瓣酱香辣豆瓣酱家庭自制辣酱油椒丝XO酱辣味豉汁酱三旦香辣酱香椿辣酱油辣子孜然香辣酱香辣酱花椒油黑胡椒酱茄汁酱蘑菇油花生酱其他类春卷皮春卷皮红薯粉皮家居汤圆心子家制卤水醪糟摊蛋皮猪油年糕自制火锅底料野山椒盐水泡菜盐水制家制红豆沙

## <<传统手工美食DIY>>

### 章节摘录

兔肉松特点：纤维细长，肉质柔软，富有弹性，鲜而不骚，香味纯正。

用料：兔肉：10000克 酱油：800克 白糖：600克 料酒：500克 老姜：50克 味精：50克 鸡精：100克

制作方法1. 兔子宰杀去头，去骨，去脂肪、筋腱等，洗净，顺肉纤维的纹路切成长3厘米的短条儿。

2. 锅置炉上，把兔肉放入锅内，加清水，量以略过肉面为度，用旺火烧开，撇去油沫，加老姜、料酒200克，先煮1小时，然后加盖用小火焖煮2小时，待兔肉煮酥后，取出晾冷，用手扯散兔肉肌纤维，再把兔肉放回锅中，加酱油、白糖、料酒、鸡精，继续用小火焖煮，当锅内汤汁快干时，加味精，改用中火不停地翻炒，炒干水汽。

3. 将含水量为40%左右，重量为鲜肉的50%的半成品入炒松机内继续加温，复炒至成品。

若无炒松机也可入锅复炒，但应注意根据半成品含水量情况调节炉火大小，防炒焦。

经过2.5-3小时复炒后，用手抓起挤不出水即可。

炒松后趁热将兔肉放入擦松机内进行揉搓。

没有擦松机，可用经消毒的擦松板，进行人工搓松。

同时拣出碎骨和没有搓散的团块，待冷却后即成。

操作要领1. 用锅铲不停翻炒，并拉扯肌纤维，防止结疤糊焦。

2. 短期贮藏可装在防潮纸袋或塑料袋内，若长期贮藏应装在消毒后的玻璃瓶内。

## <<传统手工美食DIY>>

### 编辑推荐

《传统手工美食DIY》中的美食是存在于记忆中的美味，即将失传的手艺，适合家庭自制的方法，厌倦了工厂化的食物吗？  
怀念记忆中的味道吗？  
逢年过节想在大伙儿面前一展身手吗？  
赶快拿起《传统手工美食DIY》，DIY你的家居美味吧。

<<传统手工美食DIY>>

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>