

<<家常风味泡菜>>

图书基本信息

书名：<<家常风味泡菜>>

13位ISBN编号：9787538432039

10位ISBN编号：7538432035

出版时间：2006-1

出版时间：第1版 (2006年1月1日)

作者：何荣显

页数：107

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>

<<家常风味泡菜>>

内容概要

泡菜，是以新鲜蔬菜为主要原料，浸泡在具有多种调味料和香辛料的盐水中，在乳酸菌的作用下，使原料成为质地清脆，香辣浓郁，咸酸甜鲜，便于贮存的佐餐食品。

制作泡菜一般有两种方法，一种是原料先经盐渍，排除部分水分，再用泡腌调味料拌腌而成。这种泡菜不带汤，发酵期短，制作速度快，适合于少量的泡菜制作；另一种方法是原料先经盐水腌渍，排除部分水分，再放入淡盐水加调味料和香辛料中发酵泡腌而成。

这种泡菜带汤，周期长，适合大批量复复制作的泡菜。

韩式泡菜大部分是采用第一种制法，采用第二种制法的也都利用淡盐水或无盐水发酵，尽量缩短制作周期，便每个家庭能经常品尝到不同风味的各式泡菜。

<<家常风味泡菜>>

作者简介

何荣显 现任长春市名厨协会主席，中国餐饮文化大师、中国餐饮文化师一级评委、高级烹饪讲师、东方美食学院客座教授。

1959年初与长春饭店老厨师一起开创了吉林烹饪教育之先河。

40多年来刻苦学习，勤奋实践，已成为一名具有较深的理论建树、丰富的教学经验，较高的操作技能，在

<<家常风味泡菜>>

书籍目录

前言及作者简介制作泡菜的要点选择好原料正确使用各种调味料泡菜基本做法实例介绍风味泡菜 泡菜墩 泡酸辣萝卜皮 泡咖喱菜花 甘蓝泡菜 泡镞萝卜块 香泡蒜瓣 泡小番茄 泡胡萝卜 泡酸黄瓜 泡洋葱 泡糖醋蒜薹 油菜泡菜 辣泡三丝 牛肉泡菜 苦瓜泡海蜇 红椒西芹 牡蛎泡菜 鱼丝泡菜 泡八仙菜 泡酸辣黄瓜 果梨泡菜 泡黄瓜皮 青红椒泡菜 泡橙汁冬瓜 咖喱萝卜块 芹笋泡菜 枸杞鲜藕 泡腌甜蒜 泡西瓜皮 泡玉米笋 泡小树椒 泡红椒海带 泡红椒黄瓜 泡红椒芹菜 青红椒泡凤爪 菜心猪耳 素什锦泡菜 香菇泡菜 肉末泡菜 泡青豌豆 五鲜泡菜 泡苦瓜 泡丝瓜 香乳黄瓜 泡黑豆芽 醋渍番茄

<<家常风味泡菜>>

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>