

<<酱腌菜巧做十日通>>

图书基本信息

书名：<<酱腌菜巧做十日通>>

13位ISBN编号：9787806004869

10位ISBN编号：7806004866

出版时间：2000-9-1

出版时间：京华出版社

作者：王心义,杜岗,张元元,张青,张戈

页数：202

字数：89000

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>

<<酱腌菜巧做十日通>>

内容概要

本书分十日课程，讲述了酱腌菜的制作过程，酱腌菜的基本知识。

我国的酱腌菜，俗称小菜，有着悠久的历史，它以严格选料，精确配方，严密的操作，制作出咸甜适口，香而不腻，色、香、味、形俱佳及品种繁多而著称于世。

该书还重点讲述了酱腌菜的制作、糖醋腌菜的制作、五香腌菜的制作、甜辣腌菜的制作、泡腌菜的制作、酱油虾油腌菜的制作、酱腐乳类品的制作、蛋腌制品的制作等。

每种酱腌菜都有制作方法的实例，可供读者选择和学习。

该书不但适合广大家庭主妇使用，也可作为餐厅、酒楼、饭馆厨师的教科书，特别是初学厨师，更适合使用。

<<酱腌菜巧做十日通>>

书籍目录

第一日课程 酱腌菜的基础知识 一 酱腌菜的概况 二 酱腌菜原料种类 1 叶菜类 2 根菜类 3 果菜类 4 豆菜类 5 花菜类 6 干果及其他 三 酱腌调味科种类 1 酱腌料 2 五香调味料 第二日课程 酱腌菜的制作 什锦酱菜 酱芥菜丝 酱小萝卜 酱萝卜 酱胡萝卜 甜酱苕蓝丝 甜酱莴切身 酱黄瓜 酱藕片 酱茄包 酱洋姜 酱甘露 酱香瓜 酱冬瓜条 酱包瓜 酱豇豆 酱黑菜 八宝菜 第三日课程 盐腌渍菜的制作 第四日课程 糖醋腌菜的制作 第五日课程 五香腌菜的制作 第六日课程 甜辣腌菜的制作 第七日课程 泡腌菜的制作 第八日课程 酱油虾油腌菜的制作 第九日课程 酱类腐乳类的制作 第十日课程 蛋腌制品制作

<<酱腌菜巧做十日通>>

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>