

<<一学就会做包子馒头>>

图书基本信息

书名：<<一学就会做包子馒头>>

13位ISBN编号：9787810364454

10位ISBN编号：7810364456

出版时间：2006-1

出版时间：汕头大学出版社

作者：郑元魁

页数：31

字数：100000

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>

## <<一学就会做包子馒头>>

### 内容概要

大家常吃的腌菜、酱菜，在台式料理中，并不算登得上台面的菜肴一员，但却能得到大多数人的喜爱，其主要原因与宝岛气候炎热有关。

而台湾早期农业社会，人民大多贫苦，劳动最大，汗水流得多，故口味偏趋重咸开胃，是使其易不饭补充体力做工的另一诱因，再加上当时没有冰箱，为了能将当季收成的蔬果保存时间增长，家里的婆婆、妈妈便利用盐、醋、辣椒、辣椒粉等具有杀菌防腐作用的材料，制作了各种腌渍菜，如“泡菜”、“豆腐”等。

以前走过乡下时，总是随处可见农妇在家门前空地曝晒萝卜干，咸瓜等蔬菜，将这些天然腌制过程的或酱制做过的食物佐以各种食材，其诱发出的醞翻味，至今依然使人着迷，所以即使百年亦不衰退，尤其是台湾客家人所制作出的腌渍菜更是堪称风味一色。

本书笔者针对制作传统腌酱菜的心得，又加以依据不同食材特性，创新了独特内味的手工腌菜料理

。除了教大家制作6种不同风味的万用的腌床，可以任意腌渍十余种好吃的食材；还列举出一般大众最常见也最受欢迎的24种腌渍菜与泡菜，如酸白菜、自制面筋、韩式泡菜、剥皮辣椒等，巨细靡遗地传授做法与常识，并且利用美味的腌渍菜烹高出独特风味的10道手工腌菜料理。

想拒绝化学药剂，想吃得美鼓掌自然吗？

就让我们一同来传承经典的甘醇滋味吧！

<<一学就会做包子馒头>>

作者简介

连爱卿老师任教于乔治中学、杨桃烹饪学校，著有《台湾地方小吃》、《星座派对日本料》、《百变三明治》、《干面酱》等，也担任过多部知名食品广告幕后烹调制作。

<<一学就会做包子馒头>>

书籍目录

导读 解开腌渍菜泡菜迷人的秘密万用腌订DIY工欲善其事，必先利其器谈腌渍容器的选择及注意事项  
万用腌床1——米糠腌床 万用腌床2——豆酱腌床 万用腌床3——味噌腌订 万用腌床4——豆腐乳腌床  
万用腌床5——红糟腌床 万用腌床6——辣椒酱腌床经典腌渍菜泡菜居家旅游皆宜的经典美味 三杯酱  
瓜 凉拌大头菜 家乡五花肉 蜜蛇瓜 寿司嫩姜 腌萝卜干 情人果 腌梅 醋蒜意大利节瓜 韩式泡菜 剥皮  
辣椒 自制面筋 广式三色泡菜 辣椒小鱼 咸蚬仔 北京辣白菜 香料珍珠洋葱 酸白菜 日制昆布结 自制  
酸菜 笋豆 蜜红豆 豆酱腌萝卜 腌咸蛋

<<一学就会做包子馒头>>

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>