

# 《美味酱菜泡菜腌菜: 160配方与制作方法》

## 书籍信息

版次：1

页数：204

字数：143000

印刷时间：2000年11月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787504833211

## 编辑推荐

## 内容简介

本书共分三个部分：第一部分详细介绍了全国各地制作的各类美味酱菜、泡菜、腌菜160种，使读者按照某一配方及制作方法即可制作出某种产品，实用性强。第二部分为制作酱菜、泡菜、腌菜的基础知识。主要介绍了蔬菜腌渍过程中所需的基本设备、工具、原料、辅料以及酱腌菜腌渍过程中应注意的问题和酱腌菜的品种分类，同时还对酱腌菜在加工中所用到的专业术语作了详细的解释，使读者对酱腌菜的加工、首先必备的条件及材料一目了然。附录部分酱腌菜产品质量检验，则是把我国近年来颁布的酱腌菜的国家标准、行业标准、检验方法做了详尽的介绍。

本书是一本具有实用价值的参考书，希望能给农民朋友以更多的帮助。

## 目录

### 前言

### 第一部分 美味酱菜、泡菜、腌菜的配方与制作方法

#### 一、盐渍菜

- 1、腌苤蓝
- 2、腌水芥
- 3、腌甘露（也叫地露）（一）
- 4、腌甘露（二）
- 5、腌二英子萝卜
- 6、腌八分萝卜
- 7、腌黄瓜
- 8、腌扁豆（事豇豆）
- 9、腌雪里红
- 10、腌香瓜
- 11、腌酱瓜（山瓜）
- 12、腌莴笋
- 13、腌香椿
- 14、腌白菜
- 15、腌韭菜花
- 16、五香水疙瘩
- 17、腌藕

- 18、五香萝卜干（一）
- 19、五香萝卜干（二）
- 20、榨菜
- 21、笋丝
- 22、梅干菜
- 23、腌芹菜
- 24、腌地姜
- 25、腌银苗
- 26、腌姜芽
- 27、腌茄包
- 28、玫瑰莴笋干
- 29、咸大头菜
- 30、五香芥皮
- 31、腌胡萝卜
- 32、腌冬瓜
- 33、腌蒜苗
- 34、五香干芥

## 二、酱渍菜

- 1、苏州卫生萝卜
- 2、酱白菜
- 3、酱辣白菜头
- 4、酱什锦丝

.....

第二部分 酱腌菜的基本知识

第三部分 酱腌菜产品质量检验

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)