

<<酱腌菜泡菜加工技术>>

图书基本信息

书名：<<酱腌菜泡菜加工技术>>

13位ISBN编号：9787122091338

10位ISBN编号：7122091333

出版时间：2010-9

出版时间：李瑜 化学工业出版社 (2010-09出版)

作者：李瑜

页数：170

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>

<<酱腌菜泡菜加工技术>>

前言

酱腌菜泡菜是我国具有民族特色的传统食品，深受消费者喜爱。

时至今日，酱腌菜泡菜已变成一种高附加值的商品，可以带动农民增收致富，发展前景和市场前景十分广阔。

本书编者集多年从事蔬菜加工教学、科研和生产的实践经验，遵循实用的原则，并在大量搜集、查阅、综合、整理有关酱腌菜泡菜资料的基础上编写而成的。

本书共分三章，第一章从酱腌菜泡菜的基本知识入手，介绍了酱腌菜泡菜加工用的蔬菜种类、酱腌菜泡菜加工对原辅料的要求和酱腌菜泡菜加工的用水要求。

第二章分门别类地详细介绍了各类不同酱腌菜的加工技术，共20个品种、83例传统酱腌菜名优产品和新研制开发的酱腌菜时尚制品的实用加工技术和配方。

第三章分门别类地详细介绍了各类不同泡菜的加工技术，共24个品种、78例传统泡菜名优产品和新研制开发的泡菜时尚制品的实用加工技术和配方。

每种酱腌菜泡菜产品都以介绍原辅料配比、工艺流程、操作要点和质量标准为主，同时还介绍了一些生产中的注意事项、成品特色和食用方法等。

本书对酱腌菜泡菜的加工有较强的指导作用和参考价值。

特别感谢马珂佳、袁晓宇、郑磊、卫学青、吴安君、李艳军、母豫东等在本书编写过程中给予的帮助！

由于编者水平所限，书中不当之处在所难免，恳请读者批评指正。

<<酱腌菜泡菜加工技术>>

内容概要

《酱腌菜泡菜加工技术》在简要介绍酱腌菜泡菜原辅材料和加工用水等基础知识的基础上，以大量实例分别介绍常见酱腌菜和泡菜的原辅料配比、工艺流程、操作要点、成品特色、质量标准、注意事项、食用方法等。

《酱腌菜泡菜加工技术》收录的酱腌菜泡菜原料取材广泛，制作方法简单易学，适合各地酱腌菜泡菜制作经营商户学习使用，亦可供家庭制作时参考。

<<酱腌菜泡菜加工技术>>

书籍目录

第一章 酱腌菜泡菜制作的基本知识第一节 酱腌菜泡菜加工的蔬菜种类第二节 酱腌菜泡菜加工对原料的要求第三节 酱腌菜泡菜加工常用辅料第四节 酱腌菜泡菜加工的用水要求第二章 酱腌菜加工技术一、白菜(一) 腌白菜(二) 腌干白菜(三) 辣白菜(四) 酱白菜二、萝卜(一) 咸白萝卜(二) 咸胡萝卜(三) 五香萝卜条(四) 辣萝卜条(五) 辣萝卜干(六) 辣萝卜皮(七) 酱白萝卜(八) 酱萝卜丁(九) 酱胡萝卜(十) 辣味胡萝卜三、包菜(圆白菜)(一) 咸包菜(二) 甜包菜(三) 香辣包菜四、黄瓜(一) 酱黄瓜(二) 腌黄瓜(三) 甜酱黄瓜(四) 甜黄瓜条(五) 甜乳瓜(六) 酱辣黄瓜(七) 香辣黄瓜丁五、辣椒(一) 咸辣椒(二) 酱辣椒(三) 腌红辣椒(四) 腌青辣椒(五) 五香辣椒六、芹菜(一) 咸芹菜(二) 糖醋芹菜七、豇豆(一) 咸豇豆(二) 酱豇豆八、姜(一) 咸姜(二) 糖醋嫩姜(三) 桂花生姜(四) 酱生姜片(五) 腌生姜丝(六) 咸生姜芽九、大蒜(一) 糖蒜(二) 桂花糖蒜(三) 酱大蒜(四) 蜂蜜蒜肉十、蒜薹(一) 咸蒜薹(二) 酱蒜薹(三) 甜酱蒜薹十一、番茄(一) 咸番茄(二) 腌番茄(三) 酱番茄(四) 甜番茄(五) 番茄酱十二、茄子(一) 茄子干(二) 咸茄子(三) 酱茄子(四) 姜丝酱茄片(五) 大蒜咸茄子(六) 面酱茄子十三、莴笋(一) 咸莴笋(二) 酱莴笋(三) 甜酱莴笋(四) 五香莴笋(五) 酱辣莴笋十四、冬瓜(一) 咸冬瓜(二) 甜酱冬瓜(三) 五香冬瓜(四) 蜜冬瓜条十五、南瓜(一) 辣味瓜丝(二) 酱油瓜片(三) 五香瓜丝十六、香瓜(一) 咸香瓜(二) 酱香瓜十七、莲藕(一) 咸莲藕(二) 酱藕片(三) 甜酱藕片(四) 辣甜藕(五) 生姜藕片十八、雪里红(一) 咸雪菜(二) 桂花雪菜十九、马铃薯(一) 腌马铃薯(二) 酱马铃薯(三) 酱辣马铃薯二十、西瓜皮(一) 咸瓜皮(二) 酱瓜皮第三章 泡菜加工技术一、白菜(一) 泡辣白菜(二) 纯酸型泡白菜(三) 甜酸型泡白菜(四) 牛肉泡白菜.....

<<酱腌菜泡菜加工技术>>

章节摘录

同一种类的蔬菜，有时有不同的品种，应根据加工制作的需要来选择蔬菜的品种，而不应以同名称的其他品种代替。

例如：北京地区所产的莴笋有青笋和菜笋之分，菜笋水分多，肉质柔嫩，适于直接炒菜；而青笋水分较少，其性硬而脆，则较适于制作酱腌菜泡菜。

同一品种的蔬菜，若产地不同，蔬菜生产的条件如土质、水质、肥料等就不同，蔬菜的品质及风味也会有很大的差异。

因此，以往制作名特酱腌菜泡菜的原料都有其固定的生产基地和供应渠道。

（二）对蔬菜规格的要求作为酱腌菜泡菜原料的蔬菜，其菜体的大小、轻重和形状直接影响泡菜的感官及生产周期。

酱腌菜泡菜的原料不一定非要外形美观的蔬菜不可，有些市销剩下来的成熟度不够或不能用于直接炒食的蔬菜，反而可能是酱腌菜泡菜的好原料。

但这并不是说所有的次菜、脚菜都可作为原料。

如黄瓜加工时可分三类：一类瓜质量上乘，可作为高档的黄瓜酱腌菜泡菜原料；二类瓜一般是比较挺直的，可作普通黄瓜酱腌菜泡菜原料；三类瓜条太大或是半截瓜，可作为酱腌菜泡菜的配料。

（三）对蔬菜新鲜度的要求蔬菜原料的新鲜程度也是原料品质的重要标志。

原料新鲜，经加工后不仅其营养成分保存多，而且可以保持鲜嫩和原有的风味。

新鲜的蔬菜如不及时加工，其营养成分就会随着水分的消失而消耗掉一部分，发生老化现象。

这种放置老化的蔬菜，不适宜用做原料，因为这种菜一是皮厚、种子坚硬；二是含糖较多、肉质发软，不脆不嫩。

因此，原料购买后要尽快加工。

如不能及时腌泡制，要将鲜菜放在阴凉通风处，避免鲜菜由于呼吸作用生热，使微生物大量繁殖而造成腐烂。

<<酱腌菜泡菜加工技术>>

编辑推荐

《酱腌菜泡菜加工技术》是农村书屋系列·农副产品加工技术丛书之一。

<<酱腌菜泡菜加工技术>>

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>