

<<蔬菜食品加工法>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜食品加工法>>

13位ISBN编号：9787535763839

10位ISBN编号：7535763839

出版时间：2010-10

出版时间：湖南科技出版社

作者：曾强，曾美霞 主编

页数：198

字数：128000

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>

<<蔬菜食品加工法>>

前言

随着全国人民生活水平的提高，蔬菜越来越受到众人青睐，它已成为人们一日三餐桌上必不可少的菜肴。

据报道，我国蔬菜每年产量达到4亿多吨，占世界蔬菜总产量的60%以上，但是蔬菜生产受地域限制，加上季节性很强，因此，如何实现“旺季不烂”、“淡季不断”的目标，已深为大家所关注。

旺季大批蔬菜不能及时运出和销售，导致腐烂变质，不仅给农民兄弟造成巨大的经济损失，还污染了环境。

因此，对蔬菜进行有效地加工利用，是提高蔬菜附加值的有效途径。

当今，国际金融危机的影响还在继续，不少外出打工的农民已返回农村，他们需要自谋职业或创业。

如果他们能够学会一些简单的农产品加工方法，则可充分利用农村丰富的农产品资源，开展农产品加工。

不仅能提高农产品的种植效益，还可调整农村产业结构，增加农民收入。

为了能使农民兄弟掌握蔬菜类制品的加工方法，早日踏上致富之路，我们特编写了《蔬菜食品加工法》一书。

本书介绍了瓜类、茄果类、豆类、根菜类、多年生蔬菜、水生蔬菜、绿叶蔬菜、葱蒜类、白菜类和甘蓝类、食用菌类等共240种蔬菜制品的加工制作方法，不仅品种丰富，加工方法也多种多样，有腌渍、浸泡、干制（包括热风脱水、自然晒制、真空冷冻干燥等不同方法）、酱渍、酱油渍、糖醋渍等。

<<蔬菜食品加工法>>

内容概要

本书介绍了瓜类、茄果类、豆类、根菜类、多年生蔬菜、水生蔬菜、绿叶蔬菜、葱蒜类、白菜类和甘蓝类、食用菌类等共240种蔬菜制品的加工制作方法，不仅品种丰富，加工方法也多种多样，有腌渍、浸泡、干制(包括热风脱水、自然晒制、真空冷冻干燥等不同方法)、酱渍、酱油渍、糖醋渍等。

本书在编写时，文字上力求浅显易懂，制作方法简单，不仅能给农村家庭和农民兄弟创业提供帮助，也适合广大烹饪爱好者和饮食店参考使用。

<<蔬菜食品加工法>>

书籍目录

一、瓜类制品二、茄果类制品三、豆类制品四、根菜类制品五、多年生蔬菜制品七、葱蒜类制品八、白菜类和甘蓝类制品九、水生蔬菜制品十、食用菌制品

<<蔬菜食品加工法>>

章节摘录

- 1.原料熟冬瓜条10千克，豆料3.5千克，花椒50克，大茴香50克，干姜100克，小茴香150克，陈皮100克，桂皮50克，山梨酸钾10克。
- 2.制作方法（1）豆料处理：将黄豆（青豆、黑豆亦可）去霉粒、杂质，放盆中用水泡软，在锅里煮至七八成熟，捞出控去水分，趁热放入瓷盆中，严密封盖（一般用消毒纱布封盖后再蒙上一干净棉垫），置于20℃左右的室内发酵。
当豆粒用手一捏即成糊状时，取出进行搅拌。
然后，放日光下或烘房中使其干燥成豆料。
干燥时要注意卫生，若用日晒，要在盆上蒙盖纱布。
（2）原料处理：将选好的冬瓜削皮，刮瓢，去子，切成厚1.5厘米、长3厘米左右的长条，放蒸笼内蒸至七成熟，捞出控去水分。
（3）作料加工：将花椒、大茴香、干姜、小茴香、陈皮、桂皮烤干、磨细、过筛。
即成作料粉。
（4）制冬瓜豆酱：把制酱瓷缸清洗干净，再用熏硫消毒。
将熟冬瓜条、豆料、作料粉放入消好毒的瓷缸内搅拌均匀，然后密封缸口。
约1个月后即制成冬瓜豆酱。
若要制成咸味酱，可在上述配料中再加入适量纯净食盐。
（5）装罐、灭菌：冬瓜豆酱制成后，需要放0.19 / 6的防腐剂，如山梨酸钾等。
盛放冬瓜豆酱的容器一般为瓷罐、小口缸、玻璃瓶等。
最后放沸水中煮，灭菌20分钟，或用蒸笼蒸30分钟，即可上市出售。

<<蔬菜食品加工法>>

编辑推荐

《蔬菜食品加工法》：小康家园丛书

<<蔬菜食品加工法>>

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>