

<<人间至味菜根香>>

图书基本信息

书名：<<人间至味菜根香>>

13位ISBN编号：9787552604030

10位ISBN编号：7552604034

出版时间：2012-9-1

出版时间：宁波出版社

作者：茅天尧

页数：151

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>

<<人间至味菜根香>>

内容概要

说来霉干菜的缘极简单，一头连着菜，另一端牵着人。

比起别的瓜豆果蔬，在江南，它的人缘是最深的。

远的，有人都已把它的历史上溯到了勾践复国；而近的呢，只要留心，身边的超市、菜场就有。

号称霉干菜自然离不了芥菜、油菜和白菜一类，因为苦涩，芥菜一般多用来制作霉干菜，当然它做的霉干菜也最香，其余便都是冬、春两季餐桌上的主角儿了。

从冬日下种、春里腌晒，到夏天上桌，跟人在一起的时间差不多都要半年的样子。

如果存放得当，那一年它都能与你做伴。

联想起小时候的家常菜，最常的也便是它了。

就像咱额头上的那几道皱纹，它那身乌黑也该是岁月沧桑留下的印记吧？

<<人间至味菜根香>>

作者简介

茅天尧，现任绍兴市咸亨酒店副总经理，中国烹饪大师、中式烹调高级技师、餐饮业国家一级评委、浙江省旅游职业学院客座教授。

曾出版个人专著《中国绍兴菜》《江南名菜名点图谱·绍兴菜》《品味绍兴》，参与编写《中国肴馔大典》《中国浙菜》《浙菜精华》《创新浙菜》《浙菜糕点》等，在《中国烹饪》《餐饮世界》《中国食品报》《绍兴酒文化研究文集》等发表了《依法作厨》《质量与创新：提升菜晶档次的双引擎》《向技艺要效益》《绍菜奇葩话酒烹》等二十余篇文章。

曾获全国烹调技术比赛金牌、中国烹饪大师全国百名金爵奖、绍兴市突出贡献高技能人才等多项荣誉。

<<人间至味菜根香>>

书籍目录

序：别有情缘菜根来，周一农写在前面的话一、悠悠干菜源远流长干菜之名略说干菜产生的客观条件干菜的基本沿革二、天之美禄民生之基春日里的风景居家生活之宝礼物中的金名片寄托思念，倾注关爱励志之物百姓的至爱三、制作技艺越中一绝原料品种及要求制作工具制作方法品种分类制作干菜的基本要素制作干菜的基本原理干菜品质评析干菜的基本特性四、应用广泛价值独特药用保健商业价值烹饪价值五、平凡之物名人情缘干菜焖肉——总理的至爱思乡的蛊惑——鲁迅的陶醉冲斋居士与越乡中馈录携着干菜闯世界霉菜烧肉——姜老喜爱的佳肴诗意绵绵品干菜“干菜确实非同一般”“绍兴东西”冻齑此际价千金干菜的知音周作人的虾壳笋头汤汪老的别样才情干菜——谢导的最爱徐渭与干菜焖肉乾隆与干菜鸭博士菜抚霞学做“干菜烤虾”马基先生与干菜安娜与干菜焖肉艾瓦尼的祝愿“他吃得很开心”“干菜菜肴OK”“我记住了干菜中文的读法日本友人盛赞越味龙虾六、知味杂谈感悟菜香干菜贵为贡菜培红菜原为于菜之母母子干菜磐安干菜仙居干菜龙泉萝卜菜干黄山烧饼与金华酥饼干菜魅力迷香港缙纱扣肉和菜干扣肉绍兴名菜——干菜焖肉台湾的梅菜及梅菜扣肉七、鼎沸菜香烹之有道配料技艺烹调技艺焖蒸余煮烧烹煎炖炸爆烤拌炒八、烹坛奇葩经典共享干菜的基本营养干菜虾汤干菜烤虾微波烤虾菜汁酥鱼干菜蒸豉茶豉菜汁豆腐河鳗干菜烧鳊鱼菜汁葱焖鲫鱼鉴湖吟珍鱼脑烧豆腐玉盒鳝鱼越乡鼈腿蟹粉水波蛋越味活海参养生鱼翅菜香豆腐鲍越味龙虾干菜大汤黄鱼美味三文鱼头香煎银鳕鱼干煎带鱼香烤横格蟹越式大元贝越味墨鱼干菜拌乌鱼蛋干菜焖肉干菜烧仔排香烤牛仔骨玉树赛熊掌石锅猪爪干菜炒蛋越味脆皮鸡菜汁烹仔鸡羲之酥鹅越乡鸭子干菜鸭菜香手撕鸽干菜土豆饼干菜烧春笋布袋豆腐干菜小辣椒干菜烤汤圆干菜馒头越乡干菜饼萝卜丝饼箸扮头后记

<<人间至味菜根香>>

章节摘录

腌制过程中，食盐的浓度一般不应超过12%。

如浓度过高，不仅干菜咸味过重，口味不好，而且还会延缓原料中蛋白质的分解速度，使制品成熟期相应延长。

为了在适宜的浓度下提高腌制效果，在鲜菜中投放食盐后，要反复揉搓，使部分细胞破裂，使渗出的汁液能够溶解食盐，形成高渗透压，加快渗透作用。

在腌制过程中，鲜菜组织的脱水，也会造成一些营养物质的流失，从而影响干菜的质量。

为此，在腌制前应对鲜菜进行适当晾晒，脱去部分水分，以减少腌制过程中营养物质的流失。

同时适当晾晒和堆放，使鲜菜进行适度的无盐自然轻微发酵，在阳光的配合下完成，使鲜菜失去部分水分，菜色青绿中呈黄褐，为下一步腌制打好基础。

2.微生物的发酵作用 食盐对微生物有极强的抑制作用，但也不是所有的微生物都会受到相同的抑制，微生物对食盐溶液的忍受能力因种类不同而各异。

试验表明：在腌制过程中，当食盐溶液浓度在12%以下时，有害微生物因抗盐性较差会受到抑制，而有益微生物如酵母菌等因抗盐（在中性环境中能耐25%的食盐浓度）而得到利用。

一般说来，利用微生物的发酵作用，主要是利用乳酸菌的乳酸发酵、酵母菌的酒精发酵和少量醋酸菌产生较轻微的醋酸。

依靠这些微生物的发酵作用，不仅能达到与食盐溶液的高渗透相辅相成的防腐的目的，而且可使干菜制品具有独特的色、香、味。

酵母菌的酒精发酵作用是由附着在鲜菜表面的酵母菌活动形成的。

酵母菌将鲜菜原料中的单糖分解生成酒精（乙醇）；酒精又在鲜菜制品后熟过程中发生酯化反应，使制品产生特殊的芳香气味并增添某醋酸发酵作用是在通气的条件下发生的，醋酸菌可以氧化乙醇而生成醋酸，微量的醋酸可以改善腌制品的风味，过量的醋酸则会使腌制品的品质变劣。

因此，鲜菜腌制到一定的时候，即腌制成熟（菜农叫菜腌的鲜转了）就要及时起缸晒制，保持干菜的香气和鲜味。

3.蛋白质分解的生化作用 腌制过程中的生物化学作用，是一个非常复杂的过程，其中主要是蛋白质的分解作用。

在腌制和后熟过程中，鲜菜中所含的部分蛋白质，在其水解和微生物的作用下，能逐渐被分解生成具有鲜味和甜味的氨基酸。

鲜菜中原来所含的氨基酸和上述生化过程中形成的氨基酸，又能与乙醇及一些糖类化合物作用，形成酯类等复杂的物质，从而进一步改善干菜的色、香、味，提高成品质量。

4.阳光的作用 晒制干菜时，阳光的作用是不可忽视的。

腌菜直接曝晒于阳光下，在阳光照射下使腌菜随着日照的不断深入，水分得到有效地蒸发，逐渐缩脱水，增强咸度，色由青绿而渐转黄褐，形虽变而原质存。

脱水保鲜，增成添味，贮存了阳光，干菜直接取给于太阳射线透穿物体的光合作用，通过阳光照射脱水、干燥、保鲜、增香。

5.力学的作用 干菜在腌制过程中，主要是通过对鲜菜的揉或踏，促使鲜菜组织壁破裂，调整其组织结构，便于食盐的渗入，利于发酵。

压石则是在一定的程度上掌控了腌菜的发酵速度，压石轻发酵的速度就快，重则缓慢，还会造成晒干后的干菜口感趋韧。

明白了干菜制作的基本原理，我们就能因势利导，掌握规律，指导制作干菜的实践，少走迷路和弯路，用科学的方法，有效地腌晒出优质的干菜。

……

<<人间至味菜根香>>

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>