

<<爽口泡菜55例>>

图书基本信息

书名：<<爽口泡菜55例>>

13位ISBN编号：9787807226819

10位ISBN编号：7807226811

出版时间：2009-1

出版时间：辽宁民族出版社

作者：（韩）朴淑珠，（韩）朴志馨 著，刘均国 译

页数：125

译者：刘均国

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>

<<爽口泡菜55例>>

内容概要

本书可以分为两部分：一是介绍如何在家里方便简单地腌制泡菜——加工材料、准备调料等；二是说明食用泡菜对人体的益处。

<<爽口泡菜55例>>

作者简介

作者：(韩国)朴淑珠 (韩国)朴志馨 译者：刘均国

<<爽口泡菜55例>>

书籍目录

I.全家人喜爱的四季泡菜 整棵白菜泡菜 小萝卜泡菜 十字馅黄瓜泡菜 萝卜水泡菜 萝卜泡菜包泡菜 白泡菜 茼蒿泡菜 萝卜秧泡菜 小白菜泡菜 萝卜片水泡菜 萝卜秧黄瓜水泡菜II.味道独特的风味泡菜III.年轻人喜爱的即食泡菜IV.用有益身体的材料制成的健康泡菜

<<爽口泡菜55例>>

章节摘录

插图：韩语中泡菜的语源韩语中相传古时将蔬菜放入盐水中腌渍被称为“沈菜”，随着时代的变迁和发音的变化，“沈菜”也变成了今天的“（泡菜）”。

三千多年前，有一种腌渍蔬菜被称为“菹”，它是用萝卜、芜菁等材料放入盐水腌渍而成，并可以储存备用，可以说这就是泡菜的起源。

大概今天的萝卜泡菜、咸菜、酱菜都是泡菜的雏形吧。

韩国泡菜不可或缺的调料就是辣椒面，而辣椒面是在1592年倭寇入侵韩国后传入的。

推测在此之前的泡菜应与腌蔬菜、白不拉叽的泡菜等相似。

在三国时代以前的文献中没有发现有关“菹”的记载，但是考虑到韩民族自古就生产食盐，以及制作醃、酱等发酵食品等，我们也可以说早在三国时代之前我们就已经在腌制泡菜了。

此时的泡菜基本是将蔬菜放入盐水腌渍，或是用酱油、食醋、酒糟等腌渍。

这类似于我们今天的酱菜制作方法，利用发酵技术做出可以贮藏的食品。

<<爽口泡菜55例>>

编辑推荐

《爽口泡菜55例》由辽宁民族出版社出版。

<<爽口泡菜55例>>

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>