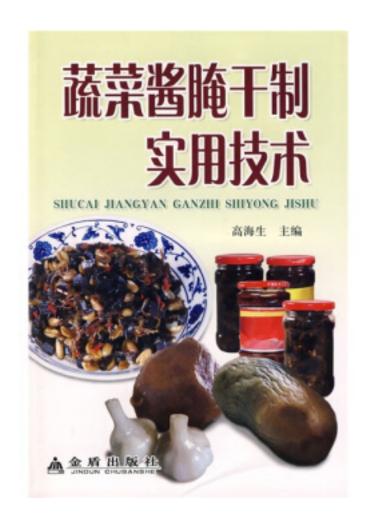
## 蔬菜酱腌干制实用技术



蔬菜酱腌干制实用技术\_下载链接1\_

著者:高海生编

蔬菜酱腌干制实用技术 下载链接1

标签

评论

很好

:.360.?&高海生高海生写的的书都写得很好,还是朋友推荐我看的,后来就非非常 喜欢,他的书了。除了他的书,我和我家小孩还喜欢看郑渊洁、杨红樱、黄晓阳、小桥老树、王永杰、杨其铎、晓玲叮当、方洲,他们的书我觉得都写得很好。蔬菜酱腌干制 老树、王永杰、杨其铎、 实用技术,很值得看,价格也非常便宜,比实体店买便宜好多还省车费。书的内容直得 一读蔬菜酱腌干制实用技术在介绍酱腌泡菜加工基本知识、加工原料与辅料的基础上, 分门别类地以具体蔬菜为例,用原料配方、制作方法、产品特点的表达形式,详细介绍了酱渍菜、腌渍菜、泡酸菜、糖醋腌制品及其他腌制品类加工实例235种,并介绍了脱 阅读了一下,写得很好,内容包括酱腌泡菜加工基础知识、酱渍菜加工实例、腌渍菜加工实例、糖醋腌制品类、发酵及 水菜的加工技术。, 发酵及其他腌 菜加工原料与辅料、 制品类、泡酸菜加工实例、脱水菜加工技术与实例等8部分,分门别类地以具体蔬菜为 例,从原料配方、制作方法、产品特点三个方面,详细介绍了酱渍菜、腌渍菜、糖醋腌 制品、发酵及其他腌制品、泡酸菜加工实例235种,并介绍了脱水菜的加工技术。该书 内容翔实,突出实用性和操作性,易于掌握和操作,适合城乡居民、乡镇食品生产企业 人员阅读使用,亦可供大中专院校相关专业师生阅读参考。,内容也很丰富。蔬菜的酱腌与干制在我国具有悠久的历史,我们的先祖曾创造出许多具有浓厚民族特色和地方特 色的酱腌菜制品,同时也总结、积累了丰富的加工生产实践经验。随着人民生活水平的 提高、膳食结构的变化,酱腌菜在人们膳食生活中的地位也发生了变化。一些高档的名 特优传统酱腌菜和小包装调味菜,已成为寻常百姓餐桌上的佐餐佳品和方便食品。 加工的各行各业,有许多适合在小城镇、小作坊、家庭中经营发展,酱腌泡菜与蔬菜干 制就是其中普遍的很受欢迎的一个行业。利用当地丰富的蔬菜资源和农村剩余的劳动力资源,实现农产品就地取材、就地加工,生产出人们生活必需的各类小食品,既能满足 城乡人们生活的需要,又可实现农产品就地加工增值,延长了产业化链条,为城乡人民提供了就业和致富的门路。鉴于上述社会的需要,我们总结了多年来从事果蔬深加工利 用研究的经验和科研成果,并收集了部分新的实用技术资料,编写了蔬菜酱腌干制实用 技术一书。该书在介绍酱腌泡菜加工基本知识、加工原料与辅料的基础上,分门别类地以具体蔬菜为例,用原料配方、制作方法、产品特点的表达形式,详细介绍了酱渍菜、腌渍菜、泡酸菜、糖醋腌制品及其他腌制品类加工实例235种,并介绍了脱水菜的加工 技术。该书内容丰富、翔实,科学实用,技术简单,易于掌握,实用性、可操作性强, 适合广大读者阅读。,一本书多读几次,(三)酱腌泡菜加工器具与设

蔬菜酱腌干制实用技术 下载链接1

书评

蔬菜酱腌干制实用技术\_下载链接1\_