

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，并介绍了脱水菜的加工技术。，阅读了一下，写得很好，内容包括酱腌泡菜加工基础知识、酱腌泡菜加工原料与辅料、酱渍菜加工实例、腌渍菜加工实例、糖醋腌制品类、发酵及其他腌制品类、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。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](#)