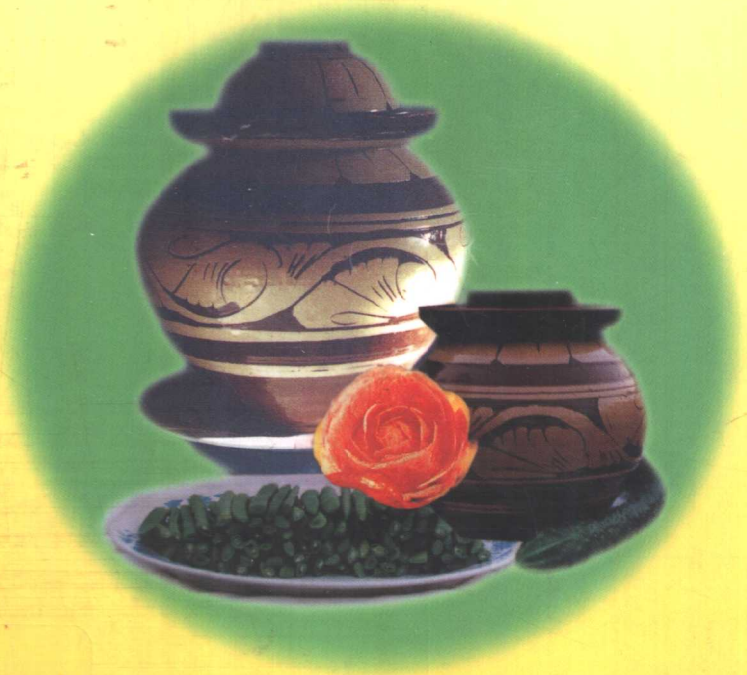
泡菜·腌菜·酱菜配方与制法

李兴春　王丽茹　编



中国轻工业出版社

TS255.54
L300

泡菜·腌菜·酱菜
配方与制法

李兴春
王丽茹 编

中国轻工业出版社

图书在版编目（CIP）数据

泡菜·腌菜·酱菜配方与制法 / 李兴春，王丽茹编．—北京：中国轻工业出版社，1998.3（2001.3 重印）
ISBN 7-5019-2143-1

Ⅰ．泡… Ⅱ．①李… ②王… Ⅲ．①泡菜-生产工艺②腌菜-生产工艺③酱菜-生产工艺 Ⅳ．TS255.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字（97）第 21419 号

责任编辑：彭倍勤
策划编辑：张志敏　责任终审：滕炎福　封面设计：刘　静

出版发行：中国轻工业出版社（北京东长安街 6 号，邮编：100740）
网　　址：http://www.chlip.com.cn
联系电话：010—65241695
印　　刷：三河市艺苑印刷厂
经　　销：各地新华书店
版　　次：1998 年 3 月第 1 版　2001 年 3 月第 5 次印刷
开　　本：787 × 1092　1/32　印张：10.875
字　　数：244 千字　印数：22001—30000
书　　号：ISBN 7-5019-2143-1 / TS·1348　定价：18.00 元

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

目　录

泡　菜　类

1. 四川泡菜 …… 1
2. 朝鲜通泡菜 …… 2
3. 北京泡菜 …… 3
4. 太原泡菜 …… 4
5. 武汉酸白菜 …… 5
6. 泡菜(一) …… 6
7. 泡菜(二) …… 7
8. 泡辣白菜 …… 8
9. 鲜辣泡菜 …… 9
10. 什锦泡菜 …… 10
11. 浆水酸菜 …… 11
12. 泡鱼丝白菜 …… 12
13. 纯酸型泡白菜 …… 13
14. 甜酸型泡白菜 …… 14
15. 牛肉泡白菜 …… 15
16. 素泡白菜 …… 16
17. 酸菜 …… 17
18. 酸辣白菜 …… 18

19. 芥末白菜墩 …… 19
20. 糖醋辣白菜 …… 20
21. 酸辣白菜丝 …… 21
22. 泡圆白菜 …… 22
23. 五鲜泡菜 …… 23
24. 酸甘蓝 …… 24
25. 泡包菜 …… 25
26. 泡甜萝卜 …… 26
27. 酸醋红胡萝卜 …… 26
28. 泡萝卜条 …… 28
29. 泡萝卜片 …… 28
30. 泡萝卜块 …… 30
31. 泡甜萝卜 …… 31
32. 泡甜酸小萝卜 …… 32
33. 纯酸型泡萝卜菜 …… 33
34. 甜酸型泡萝卜菜 …… 34
35. 酸萝卜 …… 35
36. 糖醋萝卜干 …… 36
37. 甜酸萝卜片 …… 36
38. 醋泡萝卜 …… 37
39. 酸辣萝卜条 …… 38
40. 酸萝卜 …… 39
41. 泡胡萝卜 …… 40
42. 胡萝卜泡菜 …… 41
43. 蓑衣萝卜 …… 41
44. 泡酸甜小萝卜 …… 42
45. 泡黄瓜 …… 43

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

46. 酸黄瓜 …… 44
47. 蒜瓜 …… 45
48. 多味盘香黄瓜 …… 46
49. 甜乳瓜 …… 47
50. 糖醋黄瓜 …… 47
51. 香甜干果片 …… 48
52. 泡辣椒 …… 49
53. 泡柿椒 …… 50
54. 泡甜椒 …… 51
55. 泡牛角椒 …… 51
56. 泡鱼辣椒 …… 52
57. 四川泡辣椒 …… 53
58. 泡辣丝 …… 54
59. 泡豇豆 …… 55
60. 酸豇豆 …… 56
61. 泡四季豆 …… 57
62. 泡豆角 …… 58
63. 甜酸什锦豆角 …… 58
64. 虾油豆角 …… 59
65. 泡青菜 …… 60
66. 纯酸型泡青菜 …… 61
67. 甜酸型泡青菜 …… 62
68. 泡芹菜 …… 63
69. 泡芹菜心 …… 63
70. 酸芥菜 …… 64
71. 泡芥子 …… 65
72. 渍大头菜 …… 66

73. 泡青豆 …… 67
74. 泡麻豆 …… 68
75. 泡豆芽 …… 68
76. 泡生姜 …… 69
77. 泡子姜 …… 70
78. 桂花生姜 …… 72
79. 五味姜片 …… 72
80. 甜姜片 …… 73
81. 桂花生姜 …… 74
82. 泡洋姜 …… 75
83. 泡大蒜 …… 75
84. 腊八蒜 …… 76
85. 糖蒜 …… 77
86. 糖醋蒜瓣 …… 78
87. 泡蒜薹 …… 79
88. 泡甜蒜薹 …… 79
89. 糖醋蒜薹 …… 80
90. 泡什锦 …… 81
91. 什锦泡菜 …… 82
92. 素泡什锦 …… 83
93. 泡八样 …… 84
94. 高级什锦泡菜 …… 84
95. 牛肉泡什锦 …… 86
96. 时令循环泡菜 …… 87
97. 什锦虾油小菜 …… 88
98. 泡雪里蕻 …… 89
99. 泡洋雀菜 …… 90

100. 泡菜花 …… 91
101. 虾油菜花 …… 92
102. 泡茄子 …… 92
103. 泡西红柿 …… 93
104. 泡莴笋 …… 94
105. 泡苤蓝 …… 95
106. 泡蒜头 …… 95
107. 泡芋头 …… 96
108. 泡莲花白 …… 97
109. 泡地蚕扭 …… 98
110. 泡青笋皮 …… 98
111. 酸笋 …… 99
112. 泡冬笋 …… 100
113. 泡冬瓜 …… 101
114. 蒜冬瓜 …… 102
115. 泡苦瓜 …… 103
116. 泡南瓜 …… 103
117. 泡木瓜 …… 104
118. 泡慈菇 …… 105
119. 泡柚子 …… 106
120. 泡蘑菇 …… 107
121. 酸甜莲藕 …… 108
122. 泡苹果 …… 108
123. 泡橄榄 …… 109
124. 泡香瓜 …… 110
125. 西式泡菜(一) …… 111
126. 西式泡菜(二) …… 112

127. 西式泡菜(三) …… 113
128. 俄式酸白菜 …… 114
129. 俄式酸黄瓜 …… 115
130. 俄式酸甘蓝 …… 116
131. 俄式泡西红柿(一) …… 116
132. 俄式泡西红柿(二) …… 118
133. 俄式泡菜 …… 119
134. 日本美味渍 …… 119
135. 日本番茄泡菜 …… 120
136. 日本辣白菜 …… 121
137. 匈牙利莳萝泡菜 …… 122
138. 欧美莳萝泡菜 …… 123
附:泡菜常识 …… 124

腌 菜 类

1. 咸白菜 …… 139
2. 腌白菜 …… 140
3. 香麻白菜 …… 141
4. 蒜茸白菜 …… 142
5. 辣白菜 …… 143
6. 芥末白菜 …… 144
7. 甜辣白菜 …… 145
8. 酸辣白菜 …… 146
9. 咸辣白菜 …… 147
10. 腌红果白菜 …… 148
11. 姜汁菜叶 …… 148

12. 朝鲜辣白菜(一) …… 149
13. 朝鲜辣白菜(二) …… 151
14. 朝鲜辣白菜(三) …… 152
15. 霉干菜 …… 153
16. 怪味白菜帮 …… 153
17. 北京冬菜 …… 154
18. 四川冬菜 …… 155
19. 天津冬菜 …… 156
20. 香腌菜 …… 157
21. 朔风菜心 …… 157
22. 腌高秆白 …… 158
23. 多味圆白菜 …… 159
24. 香辣圆白菜 …… 159
25. 什锦圆白菜 …… 160
26. 腌甘露 …… 161
27. 腌芹菜 …… 162
28. 糖醋芹菜 …… 163
29. 虾油芹菜 …… 163
30. 腌芥菜 …… 164
31. 腌芥菜头 …… 165
32. 五香大头菜 …… 166
33. 龙须菜 …… 167
34. 鱼露腌菜心 …… 168
35. 绍兴霉干菜 …… 169
36. 福建芥菜干 …… 169
37. 腌韭菜花(一) …… 170
38. 腌韭菜花(二) …… 171

39. 双江韭菜花 …… 172
40. 干巴菌韭菜花 …… 172
41. 腌蕨菜 …… 173
42. 辣芝麻蕨菜 …… 174
43. 糖醋宝塔菜 …… 175
44. 虾油宝塔菜 …… 175
45. 咸螺丝菜 …… 176
46. 五香萝卜干 …… 177
47. 五香萝卜丁 …… 178
48. 辣萝卜干 …… 178
49. 咖喱萝卜条 …… 179
50. 美味萝卜干 …… 180
51. 怪味萝卜 …… 181
52. 酸辣萝卜皮 …… 182
53. 丹东萝卜条 …… 183
54. 广东五香萝卜干 …… 183
55. 萧山萝卜干 …… 184
56. 腌水萝卜 …… 186
57. 腌胡萝卜 …… 187
58. 腌胡萝卜白笋尖 …… 187
59. 辣胡萝卜干 …… 188
60. 菠萝胡萝卜 …… 189
61. 腌豇豆(一) …… 189
62. 腌豇豆(二) …… 190
63. 腌辣豇豆 …… 191
64. 虾油豇豆 …… 192
65. 腌豆角 …… 193

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

66. 腌芸豆角 …… 193
67. 腌茄子 …… 194
68. 腌茄包 …… 195
69. 速腌茄子 …… 196
70. 腌蒜茄子 …… 197
71. 腌鹌鹑茄子 …… 197
72. 茄子干 …… 198
73. 虾油茄子 …… 199
74. 腌辣椒 …… 200
75. 腌青辣椒 …… 201
76. 腌红辣椒 …… 201
77. 虾油辣椒 …… 202
78. 辣四味 …… 203
79. 腌西红柿(一) …… 204
80. 腌西红柿(二) …… 204

酱 菜 类

1. 酱白菜 …… 206
2. 酱萝卜 …… 207
3. 香丝丁 …… 208
4. 六味萝卜 …… 209
5. 酱萝卜丁 …… 209
6. 酱萝卜条 …… 210
7. 素几萝卜 …… 211
8. 桂圆萝卜头 …… 212
9. 北京辣菜 …… 212

10. 哈尔滨辣菜 …… 213
11. 苏州卫生萝卜 …… 214
12. 扬州萝卜头 …… 215
13. 涿州香丝 …… 216
14. 酱芥 …… 217
15. 辣酱芥 …… 218
16. 层层起 …… 219
17. 毕节大头菜 …… 220
18. 玫瑰大头菜 …… 221
19. 五香大头菜 …… 222
20. 红辣大头菜 …… 223
21. 三柳丝 …… 223
22. 上海大头菜 …… 224
23. 四川酱大头菜 …… 225
24. 扬州玫瑰大头菜 …… 226
25. 酱茎蓝 …… 227
26. 酱黄瓜 …… 228
27. 甜酱瓜 …… 229
28. 酱辣黄瓜 …… 230
29. 甜酱黄瓜 …… 230
30. 北京酱黄瓜 …… 231
31. 上海乳瓜 …… 232
32. 丹东甜辣黄瓜 …… 233
33. 苏州蜜汁乳黄瓜 …… 234
34. 酱刀豆 …… 236
35. 酱四季豆 …… 237
36. 酱豆角 …… 237

37. 酱豇豆 …… 239
38. 酱油菜花 …… 239
39. 酱辣椒 …… 240
40. 酱柿椒 …… 241
41. 酱包椒 …… 242
42. 龙游小辣椒 …… 243
43. 五香油酱椒 …… 244
44. 豆豉辣椒蒜片 …… 245
45. 宿果五香辣椒块 …… 246
46. 酱茄子 …… 247
47. 酱子茄 …… 248
48. 芥末茄子 …… 248
49. 酱西红柿 …… 249
50. 酱莴笋 …… 250
51. 虎皮菜 …… 251
52. 酱冬笋 …… 252
53. 酱青笋 …… 253
54. 酱青笋片 …… 254
55. 酱高笋 …… 255
56. 酱竹笋 …… 256
57. 酱芹菜 …… 256
58. 酱菜瓜 …… 257
59. 上海甜包瓜 …… 258
60. 扬州酱瓜 …… 259
61. 酱南瓜 …… 260
62. 五香冬瓜 …… 261
63. 甜酱冬瓜 …… 262

64. 酱茭瓜 …… 264
65. 酱杏仁香瓜 …… 264
66. 酱白兰瓜 …… 265
67. 沈阳酱包瓜 …… 266
68. 酱地瓜 …… 268
69. 酱藕片 …… 269
70. 水晶藕 …… 270
71. 甜酱藕片 …… 271
72. 酱蒜薹 …… 271
73. 蒜酱蒜薹 …… 272
74. 蒜茸酱 …… 273
75. 酱醋蒜 …… 273
76. 酱子姜 …… 274
77. 嫩生姜 …… 275
78. 高酱菜 …… 276
79. 酱甘露 …… 277
80. 酱菜花 …… 278
81. 酱银苗 …… 278
82. 酱油紫苏叶 …… 279
83. 酱油龙须菜 …… 280
84. 酱桔梗 …… 281
85. 狗宝咸菜 …… 282
86. 酱荆芥 …… 283
87. 酱宝塔菜 …… 284
88. 酱莲花白 …… 285
89. 酱山药 …… 285
90. 酱泡鹿角菜 …… 286

91. 五香海带丝 …… 287
92. 酱蘑菇 …… 287
93. 酱板栗 …… 288
94. 酱油花生 …… 289
95. 酱爆核桃 …… 290
96. 酱咸桃仁 …… 290
97. 甜酱杏仁 …… 291
98. 酱蜂蜜杏仁 …… 292
99. 酱青豆 …… 293
100. 酱油黄豆 …… 294
101. 酱蚕豆 …… 295
102. 酱橘子 …… 295
103. 酱苹果 …… 296
104. 什香菜 …… 297
105. 酱三样 …… 298
106. 三仙菜 …… 299
107. 三合菜 …… 300
108. 酱木瓜 …… 300
109. 三鲜菜 …… 301
110. 辣三丁 …… 302
111. 酱五丝 …… 303
112. 五味菜 …… 304
113. 酱八样 …… 305
114. 百花串酱菜 …… 306
115. 合锦菜 …… 307
116. 酱干果 …… 308
117. 酱什锦 …… 309

118. 甜八宝菜 …… 310
119. 酱八宝菜(一) …… 312
120. 酱八宝菜(二) …… 313
121. 北京八宝菜 …… 314
122. 甜酱八宝菜 …… 315
123. 套花八宝菜 …… 316
124. 甜酱八宝瓜 …… 317
125. 百花酱菜 …… 318
126. 哈尔滨酱油小菜 …… 320
附:腌菜、酱菜常识…… 322

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com