

JIATING XIANCAI JIANGCAI PAOCAI

家庭 咸菜 酱菜 泡菜

杨万祥 主编



金盾出版社

责任编辑：安家坦

封面设计：博 今

家庭 咸菜 酱菜 泡菜

JIATING XIANCAI JIANGCAI PAOCAI



ISBN 7-5082-1305-X



9 787508 213057 >

ISBN 7-5082-1305-X

TS · 278 定价：9.00 元

家庭咸菜酱菜泡菜

主编 杨万祥
编著 杨万祥 吕明英
杨秀军 吕明砚
任天明

金盾出版社

内 容 提 要

本书是介绍咸、酱、泡各类小菜制作的菜谱书,专为家庭学做美味小菜而编写。内容包括:叶菜、茎菜、根菜、果菜、花菜、其他菜等六类,收入蔬菜近百种,用盐腌、酱腌和盐水泡的方法共做出近 600 款小菜,详细介绍了做法,并附有酱品制作 33 例。本书所推小菜原料易得,制作简便,春夏秋冬常备,南北风味兼有,内容丰富,科学实用,适合广大家庭阅读使用,也可供餐饮业人员和有关生产厂家参考。

图书在版编目(CIP)数据

家庭咸菜酱菜泡菜/杨万祥主编. —北京:金盾出版社,
2000.9

ISBN 7-5082-1305-X

I. 家… II. 杨… III. ①腌菜-制作②酱菜-制作③泡菜-
制作 IV. TS255.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 34596 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 68218137

传真:68276683 电挂:0234

彩色印刷:北京百花彩印有限公司

黑白印刷:北京 3209 工厂

各地新华书店经销

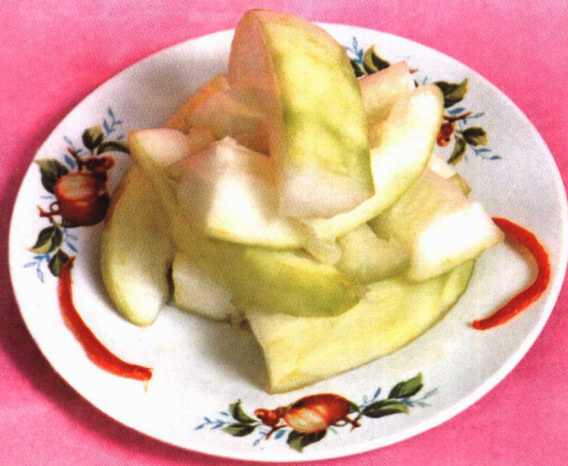
开本:787×1092 1/32 印张:8.875 彩页:12 字数:170 千字

2001 年 1 月第 1 版第 2 次印刷

印数:11001—32000 册 定价:9.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

- 咸酸甜藕片
- 咸冬瓜
- 咸茄子





- 咸蕨菜
- 咸雪里蕻
- 咸鸭蛋



- 咸杏仁
- 咸西红柿





- 咸圆白菜
- 咸辣椒

- 咸青豆
- 咸菜花
- 咸扁豆





- 酱萝卜
- 酱黄豆
- 酱大蒜





- 酱黄瓜
- 红豆腐乳
- 酱生姜





- 酱大头菜
- 酱冬笋





- 红辣椒酱
- 咸辣香榨菜
- 泡芹菜





• 泡胡萝卜

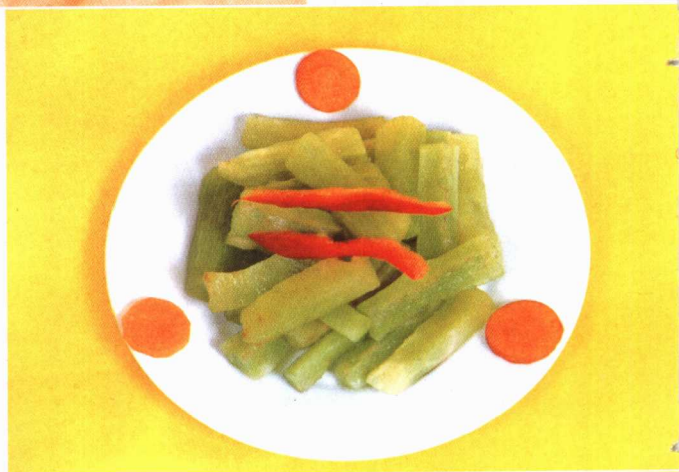
• 泡萝卜

- 泡蒜薹
- 酸白菜
- 泡黄瓜





- 泡豇豆
- 泡莴笋
- 多味辣椒酱



前 言

咸菜、酱菜和泡菜，是人们居家生活最常用的方便食品，它清香味美，富有营养，而又经济实惠，因而受到人们的喜爱。制作咸酱泡菜，在我国具有悠久的历史，最早可以追溯到距今3100多年的周朝，那时就有了关于酱菜的记载。经过我国先民长期的辛勤实践，积累了丰富的制作经验。特别是科学技术的不断进步，创造出许多制作咸酱泡菜的新工艺，使腌制的蔬菜愈加丰富多彩，风味独具特色。目前，有些品种不仅可上宴席，登上“大雅”之堂，而且远销海外，广享盛誉。

为了更好地发掘和总结制作咸酱泡菜的经验，继承中华民族饮食文化的宝贵遗产，广泛传播交流制作咸酱泡菜的技术，我们根据有关资料和自身的实践，编写了这本《家庭咸菜酱菜泡菜》奉献给读者。书中收入的蔬菜原料有六大类，即：叶菜类、茎菜类、根菜类、果菜类、花菜类及其他菜类近百种。每一种蔬菜都是按盐腌、酱腌和盐水泡的顺序排列，共做成近600种小菜，详细介绍了每一款小菜的做法。每款菜所用原料数量，不一定正好符合家里的情况，完全可以参照书上介绍的用料比例，作适当的增减。

本书集制作咸酱泡菜技法于一体，内容丰富，科学实用，是家庭制作腌类蔬菜可靠的参考书。对书中不妥之处，敬请读者批评、指正。

编 者