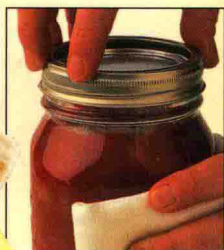
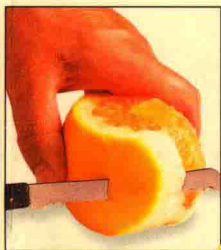


101 好日子丛书 · 101 好日子丛书

101



水果保护要诀



湖南文艺出版社

101 好日子丛书 101 好日子丛书

水果保护要诀

Oded Schwartz

原著: Food styling by Oded Schwartz

译者: 颜 夏

湖南文艺出版社

总策划、主编：曾果伟
策划、责任编辑：许 涌



A DORLING KINDERSLEY BOOK
WWW. DK. COM
著作权合同图字：18 - 2000 - 065 号

101 好日子丛书

水果保护要诀

PRESERVING FRUIT

Oded Schwartz

原著：Food styling by Oded Schwartz

译者：颜 夏

Copyright © 1998 Dorling Kindersley Limited, London

湖南文艺出版社出版、发行
(长沙市河西银盆南路 67 号 邮编：410006)
湖南省新华书店经销 湖南省新华印刷一厂印刷

*

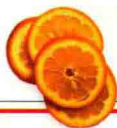
2001 年 2 月第 1 版第 1 次印刷
开本：787 × 1092 1/32 印张：2.25

印数：1 - 10,000

ISBN 7 - 5404 - 2456 - 7/Z · 81

十册定价：120.00 元 本册定价：12.00 元

如有质量问题，请直接与本社出版科联系调换



101 好日子丛书·101 好日子丛书

页码 8—13

原 料

- 1.....为什么要储存?
- 2.....储存时机
- 3.....软果
- 4.....苹果、梨类果
- 5.....柑橘类
- 6.....稀有果品
- 7.....胡椒和香草
- 8.....糖类储存剂
- 9.....储存酸
- 10.....储存醋
- 11.....用于储存的酒精类



页码 14—19

基本用具

- 12.....厨房基本用具
- 13.....滤器和滤袋
- 14.....储存锅
- 15.....实用的瓶子
- 16.....无盖的玻璃罐
- 17.....有盖瓶

页码 18—22

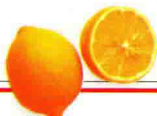
技 巧

- 18.....给瓶子消毒
- 19.....填充及密封玻璃瓶
- 20.....用蜡密封瓶子
- 21.....准备瓶子
- 22.....钳制式瓶盖
- 23.....瓶盖和旋转式瓶体
- 24.....热加工
- 25.....防止褪色
- 26.....风干水果
- 27.....基本的卫生知识

页码 18—22

储存技巧

- 28.....给水果漂洗及去皮
- 29.....削橘皮
- 30.....储存技巧
- 31.....制作果胶
- 32.....测试果胶含量
- 33.....使用啫喱袋
- 34.....过滤
- 35.....制作调味袋





页码 26—37

果酱和储存品

- 36..... 制作果酱
- 37..... 哪儿会出错?
- 38..... 检测是否成形
- 39..... 纠正设置
- 40..... 稀有水果果酱
- 41..... 木莓果酱
- 42..... 蓝莓果酱
- 43..... 李子酱
- 44..... 杏酱
- 45..... 黑茶蔗子果酱
- 46..... 布拉斯李果酱
- 47..... 葡萄果酱
- 48..... 黑樱桃
- 49..... 野草莓酱
- 50..... 橘子酪
- 51..... 带香草的桃子酪
- 52..... 苹果

页码 38—42

嗜 喱

- 53..... 嗜喱
- 54..... 制作成功的嗜喱
- 55..... 薄荷苹果嗜喱

- 56..... 辛辣酸苹果嗜喱原料
- 57..... 红色茶蔗子嗜喱
- 58..... 李子嗜喱
- 59..... 菠萝和橘子嗜喱

页码 43—47

在糖浆或酒中的水果

- 60..... 糖浆
- 61..... 石榴糖浆
- 62..... 樱桃酒中的菠萝
- 63..... 白兰地中的南橘
- 64..... 白兰地中的桃
- 65..... 法国葡萄酒中的梨
- 66..... 黑茶蔗子

页码 48—53

果脂、酥酪和乳酪

- 67..... 芒果脂
- 68..... 梨果类的果脂
- 69..... 奇异果的果脂
- 70..... 鸡尾果脂
- 71..... 粉色葡萄柚酥酪
- 72..... 制作成功的水果酥酪



73	柠檬酥酪
74	槲寄生果酪
75	梨和西红柿果酪
76	果丹皮

页码 54—57

烘干的和糖渍的水果

77	烤炉烘干的桃子
78	糖渍柑橘皮
79	烘干的和糖渍的水果
80	糖渍杏
81	关于糖渍



页码 58—59

醋

82	柑橘醋
83	蓝莓醋
84	不含糖的甜醋
85	草莓醋
86	使醋清澈

页码 60—64

泡菜和果酱

87	腌渍李子
88	腌制酸橙
89	腌制整橘
90	柠檬储品
91	辣制去皮梨
92	中国风味的李子酱
93	枣酱

页码 65—69

调味品

94	姜制调味品
95	制作成功的调味酱
96	李子酱
97	苹果酱
98	桃酱
99	辛辣芒果酱
100	稀有果品果酱
101	无花果酱

索引 70

编后记 72



101 好日子丛书 101 好日子丛书

水果保护要诀





101 好日子丛书 101 好日子丛书

水果保护要诀

Oded Schwartz

原著：Food styling by Oded Schwartz

译者：颜夏

湖南文艺出版社

总策划、主编：曾果伟

策划、责任编辑：许 涌



A DORLING KINDERSLEY BOOK

WWW. DK. COM

著作权合同图字：18 - 2000 - 065 号

101 好日子丛书

水果保护要诀

PRESERVING FRUIT

Oded Schwartz

原著：Food styling by Oded Schwartz

译者：颜 夏

Copyright ©1998 Dorling Kindersley Limited, London

湖南文艺出版社出版、发行

(长沙市河西银盆南路 67 号 邮编：410006)

湖南省新华书店经销 湖南省新华印刷一厂印刷

*

2001 年 2 月第 1 版第 1 次印刷

开本：787 × 1092 1/32 印张：2.25

印数：1 - 10,000

ISBN 7 - 5404 - 2456 - 7/Z · 81

十册定价：120.00 元 本册定价：12.00 元

如有质量问题，请直接与本社出版科联系调换



101 好日子丛书·101 好日子丛书

页码 8—13

原 料

- 1.....为什么要储存?
- 2.....储存时机
- 3.....软果
- 4.....苹果、梨类果
- 5.....柑橘类
- 6.....稀有果品
- 7.....胡椒和香草
- 8.....糖类储存剂
- 9.....储存酸
- 10.....储存醋
- 11.....用于储存的酒精类



页码 14—19

基本用具

- 12.....厨房基本用具
- 13.....滤器和滤袋
- 14.....储存锅
- 15.....实用的瓶子
- 16.....无盖的玻璃罐
- 17.....有盖瓶

页码 18—22

技 巧

- 18.....给瓶子消毒
- 19.....填充及密封玻璃瓶
- 20.....用蜡密封瓶子
- 21.....准备瓶子
- 22.....钳制式瓶盖
- 23.....瓶盖和旋转式瓶体
- 24.....热加工
- 25.....防止褪色
- 26.....风干水果
- 27.....基本的卫生知识

页码 18—22

储存技巧

- 28.....给水果漂洗及去皮
- 29.....削橘皮
- 30.....储存技巧
- 31.....制作果胶
- 32.....测试果胶含量
- 33.....使用啫喱袋
- 34.....过滤
- 35.....制作调味袋





页码 26—37

果酱和储存品

- 36..... 制作果酱
- 37..... 哪儿会出错?
- 38..... 检测是否成形
- 39..... 纠正设置
- 40..... 稀有水果果酱
- 41..... 木莓果酱
- 42..... 蓝莓果酱
- 43..... 李子酱
- 44..... 杏酱
- 45..... 黑茶蔗子果酱
- 46..... 布拉斯李果酱
- 47..... 葡萄果酱
- 48..... 黑樱桃
- 49..... 野草莓酱
- 50..... 橘子酪
- 51..... 带香草的桃子酪
- 52..... 苹果

页码 38—42

嗜 喱

- 53..... 嗜喱
- 54..... 制作成功的嗜喱
- 55..... 薄荷苹果嗜喱

- 56..... 辛辣酸苹果嗜喱原料
- 57..... 红色茶蔗子嗜喱
- 58..... 李子嗜喱
- 59..... 菠萝和橘子嗜喱

页码 43—47

在糖浆或酒中的水果

- 60..... 糖浆
- 61..... 石榴糖浆
- 62..... 樱桃酒中的菠萝
- 63..... 白兰地中的南橘
- 64..... 白兰地中的桃
- 65..... 法国葡萄酒中的梨
- 66..... 黑茶蔗子

页码 48—53

果脂、酥酪和乳酪

- 67..... 芒果脂
- 68..... 梨果类的果脂
- 69..... 奇异果的果脂
- 70..... 鸡尾果脂
- 71..... 粉色葡萄柚酥酪
- 72..... 制作成功的水果酥酪



73	柠檬酥酪
74	榲桲果酪
75	梨和西红柿果酪
76	果丹皮

页码 54—57

烘干的和糖渍的水果

77	烤炉烘干的桃子
78	糖渍柑橘皮
79	烘干的和糖渍的水果
80	糖渍杏
81	关于糖渍



页码 58—59

醋

82	柑橘醋
83	蓝莓醋
84	不含糖的甜醋
85	草莓醋
86	使醋清澈

页码 60—64

泡菜和果酱

87	腌渍李子
88	腌制酸橙
89	腌制整橘
90	柠檬储品
91	辣制去皮梨
92	中国风味的李子酱
93	枣酱

页码 65—69

调味品

94	姜制调味品
95	制作成功的调味酱
96	李子酱
97	苹果酱
98	桃酱
99	辛辣芒果酱
100	稀有果品果酱
101	无花果酱

索引 70
编后记 72



原 料

1 为什么要储存?

历史悠久的果品储存技巧给新鲜水果增加了鲜明的特色及鲜美的风味。储存大量的时令水果使你全年都可享受其美味，为你提供可供烹饪的各式果酱、啫喱以及水果陈品。



2 储存时机

整个夏季和秋季，各种水果正当旺季，而且最好最便宜：这正是把水果作为啫喱、糖浆、果酱和整果保存的最佳时机。冬季柑橘类上市，

可作柑橘酪；而春季最宜为储存时机的到来作准备。

3 软果

软果类富含果胶及果酸，极宜作果酱、啫喱和陈果。挑选结实、外表光滑、无裂口的果品，尽快动手，软果类不宜保存。

红浆果▷

白果▷

△黑莓果

△蓝莓

△山莓

草莓▷

△黑茶藨子果

△醋栗

4

苹果、梨类果

大多数苹果、梨类果,尤其是苹果,富含果胶,所以在果酱及啫喱的制作中扮演重要的角色,尽管你可以直接使用,但在烹饪中它却丧失本身的味道,只不过增加了其它果品的果胶成分。



△布拉斯李



△枇杷果



△金红李



△瑞士李



△青李子



△杏



樱桃△



黑樱桃▷



△威廉梨



△白克汉梨



◁黄桃



白桃▷



△史密斯青苹果

◁布莱梅苹果



榲桲▷

5 柑橘类

柑橘类水果可用来做美味的陈品及酥酪，又因其富含果胶和果酸，并且能和其它果酱和啫喱成为很好的组合，因而在其它果类的保存中扮演着极重要的角色。不要丢弃皮，柑橘皮含高量的果胶：将它们置入细布包内，加入煮开的果泥中。柑橘类水果也是维生素C的丰富资源，可用来防止水果褪色。大多数柑橘类水果有蜡质果皮，可在热水中浸泡，以利果皮的剥除。



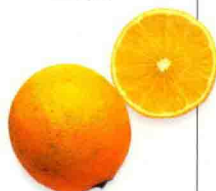
△金橘



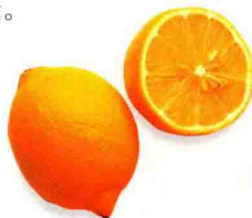
△南橘



△酸橙



△黄色酸橙



△柠檬



△塞维利橘



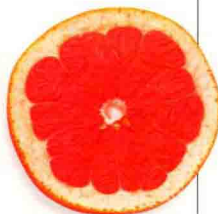
脐橙▷



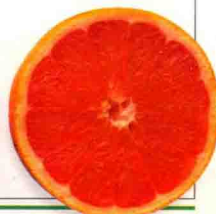
△粉色柚



△宝石红葡萄柚



粉色葡萄柚▷



6 稀有果品

稀有果品没有精确的定义——一些果品在世界上某个国家很稀有,但在另外的国家也许很普遍。大多数稀有果品有着诱人的香味和鲜艳的色彩,可用来点缀其它食品,也可制成极好的陈品。购买最新鲜的果品时,尽可能选没有挤压痕迹,且气味芳香的。买回后,在阴凉处储存;在其状态最佳时享用。



△荔枝



△西蕃莲果



△新鲜枣



△新鲜无花果



△奇异果



△番石榴



△柿子或沙郎果



△霸王树果



△芒果



△石榴



指状蕉▷



△红蕉



△菠萝

