

《极品纳豆做法与鉴赏》

图书基本信息

书名：《极品纳豆做法与鉴赏》

13位ISBN编号：9787568104184

出版时间：2014-12-30

作者：纳豆丁

页数：106

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《极品纳豆做法与鉴赏》

内容概要

家庭做纳豆，看似简单，可绝大部分纳豆友人都做不好纳豆。想要长期稳定的做出高品质的纳豆，就需要掌握做纳豆的系统方法。这一系统方法就是纳豆发酵工艺、设备、菌种、原料(大豆)、操作细节、环境因素以及经验累积的有效整合。本书以纳豆丁定制服务为基础，以实际指导家庭做纳豆的过程为主线，全面、细致、系统的阐述了做好纳豆的每一个步骤和详尽的操作细节。作为纳豆丁定制服务的参考阅读，书中对纳豆丁定制服务做了系统讲解，对于想要长期稳定的做好纳豆的纳豆友人们来说，无疑具有实际的参考意。在做好纳豆的同时，本书亦对纳豆“姊妹”印尼天贝做了翔实的家庭做法指导，是天贝爱好者的必备参考。本书在内容上更是融入了纳豆丁原创纳豆短文并配上自制极品纳豆图片，以便于纳豆友人们比照和欣赏。

《极品纳豆做法与鉴赏》

作者简介

作者：纳豆丁，本名：丁德星，男，1976年2月出生，江苏南京人，高级健康管理师。2001年开始从事健康产业，2008年起专业从事纳豆工厂建设服务、小规模纳豆生产加工（纳豆店）指导以及家庭做商品级纳豆私人定制服务（简称：纳豆丁定制服务）。自主研发适合家庭制作纳豆的实木自动纳豆发酵箱，受专利保护。同时致力于印尼天贝产业化工厂建设服务。

书籍目录

第一部分 极品纳豆图文鉴赏...

我与纳豆君有个约定
纳豆“浴”美人
有一种纳豆，叫温暖
提线人偶
中秋夜——这一刻勿念我
家庭做黑纳豆尽显黑色诱惑
纳豆，世间的一种爱
夏天来了，你的纳豆机还能做出这样纳豆吗
碎纳豆——别样的一种爱
纳豆惹的祸——歌词秀
哭过的天空才最美——纳豆菌与XX哥的感情纠葛
2014年纳豆丁新纪元
参考图
天贝的毛毛世界

第二部分 纳豆家庭做法

概述

- 一、家庭做纳豆必要用品准备
- 二、原料、菌种选择
- 三、家庭做纳豆具体步骤及操作细节
 - 第一步，清洗
 - 第二步，浸泡
 - 第三步，挑选
 - 第四步，脱水
 - 第五步，装碗（盘）
 - 第六步，蒸煮
 - 第七步，发酵设备消毒预热
 - 第八步，接种液配制、保存、使用
 - 第九步，发酵容器及覆膜消毒
 - 第十步，操作台面清理
 - 第十一步，出锅
 - 第十二步，接种
 - 第十三步，装杯（盒/盘）、覆膜
 - 第十四步，发酵操作
 - 第十五步，清理
 - 第十六步，散热透湿
 - 第十七步，后熟
 - 第十八步，鉴定
 - 第十九步，保存
 - 第二十步，食用
 - 第二十一部，清洗
- 四、家庭做纳豆常见问题解答
- 五、家庭做纳豆品质判断标准
- 六、特色碎纳豆家庭做法
- 七、纳豆姊妹天贝的家庭做法

第三部分 纳豆丁定制服务

- 一、纳豆丁定制服务的概念
- 二、纳豆丁定制服务配套赠送的设备用品
- 三、纳豆丁定制服务的服务内容
- 四、纳豆丁定制服务咨询办法

《极品纳豆做法与鉴赏》

精彩短评

- 1、有大量欣赏图片,有定制纳豆做法,有相关实践经验.从图片可以感官认识纳豆,制作经验很有参考价值,可以省去自己摸索的时间.盼非定制版纳豆制作书籍.
- 2、很好呀
- 3、作为日本常见的传统发酵的健康食品，近年来越来越受到国人认识和喜爱，纳豆丁先生所著的这本极品纳豆做法与鉴赏，不仅有详细的纳豆做法，还有纳豆丁先生有趣生动的纳豆短文和图片，若是真正喜爱纳豆的朋友一定会喜爱的。

1、刚学做纳豆，成功和失败都发生了多次，总想找到一本完整地介绍纳豆的中文书籍，现在终于找到了，这就是“极品纳豆做法与欣赏”。这本书为我解决了关键问题。很想细说读书感受，但我的评书水平不允许，就简单表达一下我的感受吧。这本书是目前中国最好的普及纳豆做法读本。你看吧，一定会比我有更多感受。

2、纳豆友人们：大家好！书中的内容、文字部分这里就不赘述了，都可以很清楚的看到。这里打算跟大家分享一些出书前后的事情，相信会对喜爱纳豆的人、打算做纳豆的友人以及做纳豆遇到困惑的人一些启发。初识纳豆2008年开始，一个偶然的的机会，接触到纳豆胶囊（保健品），随即自己迅速意识到（鲜）纳豆才是真正的发展方向。自己分析原因有四点：第一点，鲜纳豆，具有独特的风味，喜爱的人会更喜欢；第二点，鲜纳豆，没法掺假，就是黄豆经过纳豆菌发酵而成，食用更放心；第三点，作为发酵食品，越新鲜，风味口感越好，活性物质的活性越高，对身体的益处越大；第四点，毕竟是初级产品，价格低廉，更利于让更多的老百姓吃的起。为做纳豆痴迷于是开始着手学习做纳豆，搜索大量的网页，查阅大量的期刊文献，做大量批次的发酵实验。而结果正如目前很多纳豆友人一样，自认为：从原料黄豆、菌种、发酵工艺、消毒等方面都做了无数次的尝试、调整、更换，一次次的期望，又一次次的失败，终究找不到做好纳豆以及做纳豆失败的原因所在；其间自己花费了大量的时间和精力，资金也并没有少投，可收效甚微。虽然如此，但自己却由一名与微生物发酵不相干的人，在为做好纳豆的驱动下，学习和掌握了大量的微生物发酵相关知识。“走遍”日本接着就从纳豆的源头（日本）想办法。一方面自己学日语，另一方面花钱买网络代理，登陆日本网络，搜索查阅大量的日本纳豆信息，希冀从巨大的网络信息中找到做好纳豆的蛛丝马迹，可结果就如同目前大家在国内网页上搜索的一样，徒劳无功。后来自己意识到，自己缺少的是做纳豆的系统方法。这一时刻的自己明白了真正的目标是什么；于是就想尽一切办法，哪怕是人托人，一定要找到有朋友或亲戚在日本的人帮忙，帮忙购买所能查到的几乎所有纳豆书籍！那一段时间，遇到朋友，朋友们几乎都是先开口问我：找到有朋友在日本的人了吗？现在想起这件事，自己都觉得当时的自己是不是疯了！人民币与日元的汇率，大家可以从网上查到，前前后后几十本书，花了我将近万把块钱，而为此还人情的就更不用说了。日语“翻译”摆在面前的是一大堆日本书，装帧、纸张很好，可真没心思读这个。一个字“愁”，两个字“更愁”！虽然日文有很多中文字，字意和中文也差不多，可毕竟还有更多的平假名，而且语法不懂，没办法了，这书没法看下去了。试着找日文翻译，可几乎都没实践就被自己否定了——就算是有人帮忙，自己愿意出钱，价钱也高的吓人！怎么办？说实话，当时自己也没钱！后来自己买来扫描仪，一本书一本书的，一页一页的，全部扫描下来；然后就一行行的对，更正没有识别的字，遇到平假名、遇到中文的繁体字，就得查；然后再找万能的谷歌翻译帮忙，但很多字无法翻译，很多语句次序不对，还好，毕竟谷歌不收费；翻译成支离破碎的中文后，再比照原文结构以及结合自己做纳豆的实践和学到的发酵知识，一句话一句话的整理调整。就这样忙了几个月，把主要的几本日文书完全翻译成中文了，自己离目标又近了一步。“纳豆工厂”始末自认为可以了，有了一定经验，学习了正宗做日本纳豆的整个工艺流程，小试也成功了，于是就开始了创业之路。东拼西凑20来万就开始干上了，可结果却是“死”的很惨！不到一年的时间，小工厂硬件还没有完全建成，食品生产手续又遇得到阻力，结果就都完完了。最后总结原因有二，其一，规模化生产工艺技术不是从书上学来的，书只是参考；其二，20万的资金开厂，自不量力了。彷徨与完善亏钱，可以慢慢挣，欠债可以想办法还，可如果信心没有了，就真的什么都没有了！虽然至始至终家里人都不支持我做纳豆，自己算是冒天下之大不韪，这几年的内心的压力可想而知。但家里人虽然反对，但毕竟是在用行动支持的。正在彷徨的时候，遇到了一位老板，正好打算在南京建一个纳豆工厂，新的纳豆工厂从厂房租赁到装修改造，再到设备定制以及生产实践，大到工厂建设管理，小到操作细节动作，自己都亲身经历和逐步完善。一个交代这本书从构思到出版前后花了半年时间，在这半年之前的一年半其间，自己就以纳豆丁的名义在网络上推广，为广大纳豆友人提供“纳豆丁定制服务”了，书中有关家庭做纳豆的方方面面，就是纳豆丁工厂实践经验以及家庭做纳豆的方法总结。这本书的出版发行，就算是对自己这6年来一个交代。购书导读做纳豆的系统方法，这里同样不再多说，只是想要告诉大家，这是一本真正有“温度”的书，一本值得拥有的书！就算是我自己，每次在看这本书时，都会一口气将“纳豆图文欣赏”部分全部看完。喜爱纳豆的人，着迷做纳豆人，就会从图文间感受到它的“温度”！阅读时，一种温暖的体验，将弥漫整个身心。这温暖的体验，对某人可以理解为一种美，对另一人可以理解为一种

《极品纳豆做法与鉴赏》

爱，而对正在阅读的你，又会是怎样的一种...自己来体验吧！ 纳豆丁2014年12月27日

《极品纳豆做法与鉴赏》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com