第一图书网, tushu007.com

<<山西面食>>

图书基本信息

书名：<<山西面食>>

13位ISBN编号：9787122021342

10位ISBN编号：7122021343

出版时间：2008-5

出版时间：化学工业

作者：北京唐人美食职业技能培训学校 编

页数：64

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：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书主要介绍煮焖品种、煎烙品种、蒸炸品种共50例山西面食的配方和制作图解，既有精选的传统品种又有近年流行的新品种，图片丰富，配方详尽，图解详细，真正“手把手”式传授，可帮助面点小吃制作经营商户、中式面点师、参加职业技能培训的学员迅速掌握操作技巧，是其良师益友。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

常用原料和工具介绍煮焖品种　常用面卤制作　手擀面　柳叶面　一根面　小拉面　刀削面　荞面刀削面　刀切面　荞面刀切面　黄面刀切面　红面刀切面　红面猫耳朵　什锦猫耳朵　白面鱼鱼　莜面鱼鱼　恰恪面　翡翠面　荞面饴恪面　红面剔尖　氽面　蘸尖尖　肉片扁豆焖面　蒜蘸面子　干炒面　揪片　拌烂子煎烙品种　三鲜烙盒　焦包　烙糕子　煎柿子饼　芝麻烧饼　麻酱白糖饼　豆沙油酥饼　螺旋烧饼　油脂饼　闻喜饼　家常油酥饼　南瓜糊塔塔　西葫芦糊塔塔蒸炸品种　莜面栲栳栳　莜面卷　莜面蒸饺　荞面灌肠　黄米面枣糕　柿子腊糕　玉米面枣窝头　黄米团子　柿子添仓馍　黄米面油糕　黄米面麻团　油糊角（饺）

编辑推荐

《山西面食》历史悠久，风味独特，是我国主要的风味面食之一，在全国面食行业中占有十分重要的地位。
其用料之广，花色品种之多，制作之精，形状之美，口味之佳，不仅在国内堪称一流，在世界也享有较高的声誉，“世界面食在中国，中国面食在山西。”由于山西地理环境得天独厚，南部平川气候温和，北部山区气候寒冷，造就了山西成为世界上杂粮品种最全的地域，使山西成为“面食之乡”。
山西也创造出了品种繁多的地方名优风味面食——刀削面、剔尖、拨面等，它们都以悠久的历史、精湛的工艺、浓香的口感、诱人的色泽等特点而久负盛名。
近年来，山西面食无论从花色品种还是制作技艺都在不断创新。
为了弘扬中国饮食文化，使更多的人了解山西面食，为了帮助读者学习和掌握山西面食的制作技艺，特编写了《山西面食》奉献给您，让您迅速掌握山西面食的配方和制作要领，亲手制作、品尝美味的山西面食。

第一图书网, tushu007.com

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:http://www.tushu007.com