

<<面条诱惑>>

图书基本信息

书名：<<面条诱惑>>

13位ISBN编号：9787122067784

10位ISBN编号：7122067785

出版时间：2010-1

出版时间：化学工业

作者：郝清林//朱满喜

页数：94

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>

<<面条诱惑>>

内容概要

本书以图文并茂的形式，介绍了面条的历史、种类、面条制作的基础知识以及各种口味面条的详细制作过程，面条美味营养，制作简单易学，是餐饮爱好者以及普通大众学习面条制作的参考书。

<<面条诱惑>>

书籍目录

面条基础知识 一、面条的历史 二、常见面条种类 三、菠菜面条全记录 四、面条应该这样煮 豉椒干拌面 川味鸡丝凉面 翡翠鸡丝凉拌面 干炒河粉 怪味凉拌面 果酱拌面 海米葱油拌面 韩式拌冷面 韩式炸酱面 京酱肉丁拌面 老北京炸酱面 麻酱豇豆拌面 麻辣肉丁面 千岛沙拉拌河粉 日式海鲜面 水果沙拉拌面 鱿鱼拌黑豆面 豇豆肉丝焖面 咖喱牛肉炒河粉 韭黄肉丁面 韭黄炒紫甘蓝彩面 美式什锦海鲜面 热干面 日式海鲜炒面 沙茶牛肉炒河粉 山珍炒面 菠菜鸡蛋面 潮州豆豉果仁面 打卤胡萝卜彩面 京味打卤面 咖喱鸡面 木耳肉片面 木须肉打卤面 茄汁排骨面 茄子肉丁面 西红柿打卤面 香辣鸡翅面 香辣牛筋面 新加坡彩蔬面 油泼面 担担面 冬菇清汤面 鲜虾乌冬面 韩式冷汤面 鸡汤面 咖喱排骨冬瓜面 咖喱牛肉面 辣爆鲜虾面 凉瓜煎蛋面 凉汤荞麦面 美味海鲜黑豆冷面 板栗鸡块汤面 泡菜海鲜面 人参甲鱼面 日式酸汤凉面 三色汤面 文蛤海鲜面 鲜奶乌鸡面 鲜汤鲍片面 海鲜乌冬面 鲜虾心里美面 香辣牛肉面 雪菜肉丁面 盐水鸭肝面 羊肉氽汤面 阳春面 榨菜肉丝面 滋补乌鸡面 白酒蛤蜊贝壳意面 意大利肉酱面 奶油烟肉烩意面 黑椒肥牛炒意大利面 茄汁烩蝴蝶意面 橄榄蔬菜螺旋粉 奶油蘑菇烩蝴蝶意面 鸡汤肉酱意面 南瓜汁烩意大利贝壳面

<<面条诱惑>>

章节摘录

插图：一、面条的历史面条是我国最常见的传统面食之一，历史悠久，源远流长，驰名世界。

据史料记载，最早的面条可追溯到距今一千九百多年前的东汉。

在东汉《四民月令》一书中载有“……立秋勿食煮饼及水溲饼”之语，据考证“水溲饼”、“煮饼”是中国面条的先河。

中国人吃面的习惯由来已久，古人甚至将面条叫“饭”，而大米、小米做的饭则叫做“米饭”以区别之。

吃面不仅用于饱腹，也有民俗礼仪的意义，例如常用来祝福新生婴儿长命百岁，中国人过生日往往也少不了吃面条，因此面条又称长寿面，因为面条又长又薄（薄的意思是瘦，而瘦则与寿同音），故生日吃长寿面成为习俗。

悠久的吃面历史当然也吃出了各种的制作花样，发展出擀、抻、切、削、揪、压、搓、拨、捻、剔、溜等的制法，以及蒸、煮、炒、煎、炸、烩、卤、拌、烙、烤等的调制法，而演变成各地的风味面条，如北京的打卤面、上海的阳春面、山东的伊府面、山西的刀削面、陕西的臊子面、四川的担担面、湖北的热干面、福建的八宝面、广东的虾蓉面、贵州的太师面、甘肃的清汤牛肉面、岐山的臊子面、三原的疙瘩面、韩城的大刀面、西安的箸头面等，有细如丝线的面条，也有宽如腰带的面条，形式不可胜数。

二、常见面条种类就像前面所说，面条历史悠久、品种丰富，现在仅按市场上常见的分为湿面、干面、意大利面三大类。

也许这种分类比较简单，不怎么科学，不过，目前市场上的面条，基本上都可以归为这几类。

1.湿面（手擀面）最常见的湿面，就是我们在市场上买的手擀面，有的也叫手工面。

其实这种面条只是按照手工面的过程，和面和压面已经用机器代替了。

不过，口感和用纯手工制作的面条差别不大。

湿面最大的特点是新鲜，煮起来方便。

一般的湿面面粉是用白面，也可用豆粉、荞麦、高粱以及粗细杂粮（如小米、玉米）等面粉，制成相对应的各种杂面。

在和面的时候，用蔬菜汁代替清水，制作而成的面就是彩面，如胡萝卜面、菠菜面等。

也可以在面粉中加入鸡蛋，制成鸡蛋面。

在切的时候，根据所切面条的宽窄，可切成大宽条、二宽条或者细面。

另外，我们许多人爱吃的拉面、刀削面、抻面等也属于湿面。

<<面条诱惑>>

编辑推荐

《面条诱惑》不仅介绍了中国各个地区有代表性的美味面条，还介绍了韩国冷面、意大利面等典型面条的做法。

上百种面条的做法，各具特色，绝对具有诱惑力！

<<面条诱惑>>

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>