

<<山西面食>>

图书基本信息

书名：<<山西面食>>

13位ISBN编号：9787122100450

10位ISBN编号：7122100456

出版时间：2011-4

出版时间：化学工业

作者：牛国平

页数：210

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>

<<山西面食>>

内容概要

本书精选最经典、易做的山西面食，详细讲解面条、饼、包子饺子、糕点等4大类130种面食技艺200多道美味面点的制作方法，除了基础制作方法外，还加入肉蛋蔬菜食用的特色吃法，更穿插了一些面食的典故、趣闻、轶事等。

每道菜品都配有精美的彩色图片，辅助读者参考学习。

书中所介绍的制作方法，翔实可靠，易懂好学，只要认真阅读，如法炮制，就不难成功做出色香味形俱佳的、地地道道的山西著名面食，为日常餐桌增添美味。

不仅适合广大家庭阅读使用，同时对餐饮业经营者及小吃制作者也具有很高的参考价值。

一级分类:大众生活

二级分类:餐饮

三级分类:餐饮

<<山西面食>>

作者简介

牛国平，1965年6月出生，山西壶关人。

现为国家高级烹调师，在三尺灶台边颠锅弄勺30年有余。

从1992年开始，先后在《中国烹饪》、《国际食品》、《四川烹饪》、《烹调知识》等30多家报刊上发表烹调文章数百篇。

2006—2010年被《烹调知识》杂志社评为优秀作者。

现已出版《面食绝招大全》、《新编酱料大全》等30多本烹调书。

牛翔，1987年生于山西壶关。

因从小受当厨师的父亲熏陶，便于美食结下了不解之缘，在父亲的指导下，撰写的美食小文也不断在《中国烹饪》、《四川烹调》等杂志上发表。

2008年大学毕业后，专心跟随父亲从事美食创作，并同父亲合作出版《新编酱料大全》等烹调书。

<<山西面食>>

书籍目录

山西刀削面

吃法1 羊肉卤刀削面

吃法2 肉炒削面

吃法3 窝蛋刀削面

大同刀削面

剪刀面

吃法1 浇卤剪刀面

吃法2 素炒剪刀面

吃法3 海参过油肉拌面

吃法4 蒜苗炒双鱼

伊府面

吃法1 豆角里脊丝伊府面

吃法2 虾仁伊府面

吃法3 砂锅三鲜伊府面

翡翠面

吃法1 翡翠凉面

吃法2 三丝翡翠面

吃法3 香菇肉丝翡翠汤面

吃法4 红汤鸡串翡翠面

猫耳朵

吃法1 炸肉酱猫耳朵

吃法2 炒猫耳朵

吃法3 猪肉汆汤猫耳朵

吃法4 三色猫耳朵

拉面

吃法1 生煎猪肉拉面

吃法2 老鸭笋尖拉面

吃法3 海带结烧肉拉面

刀疙瘩

吃法1 松蘑鸡蛋面

吃法2 炖肉刀疙瘩

吃法3 土豆肉酱疙瘩

龙须拉面

吃法1 雪花龙须面

吃法2 什锦龙须面

吃法3 糖醋鲤鱼龙须面

空心拉面

吃法1 奶香蔬菜拌面

吃法2 水煮肉片空心面

吃法3 三鲜空心面

吃法4 宽汁过油肉面

夹馅拉面

吃法1 素炒夹馅拉面

吃法2 葱油香菇夹心面

吃法3 砂锅带鱼夹心面

<<山西面食>>

一根面

吃法1 红油香醋一根面

吃法2 丝瓜肉酱炒一根面

吃法3 木须肉一根面

饸饹面

吃法1 荞面饸饹

吃法2 炖肉饸饹

吃法3 上党粉豆面饸饹

吃法4 小米饸饹

手擀面

吃法1 臊子手擀面

吃法2 香菠牛柳面

吃法3 山西烩面

南炒面

吃法1 肉丝南炒面

吃法2 鸡丝南炒面

吃法3 三鲜南炒面

包皮面

刀拨面

什锦奶油烤面

三和面

剔尖

吃法1 蟹翅拨鱼

吃法2 翡翠剔尖

吃法3 土豆剔尖

擦蝌蚪

吃法1 羊肉臊子擦蝌蚪

吃法2 鱼香肉丝擦蝌蚪

抿圪斗

莜面搓鱼

吃法1 土豆焖莜面鱼

吃法2 大碗烩莜面鱼

吃法3 炒莜面鱼

吃法4 八宝罗汉面鱼

余羊肉菜饭

调和饭

长豆面

吃法1 酸菜豆腐卤浇面

吃法2 炆锅长豆面

握钵钵

握溜溜

吃法1 素炆锅握溜溜

吃法2 炒握溜溜

流尖

吃法1 番茄肉酱长流尖

吃法2 蛋花短流尖

三鲜煎面

<<山西面食>>

焖面

上党卤面

吃法1 蒸卤面

吃法2 炒卤面

襄垣挂面汤

搓豌豆

玉米丝条

豆面条

吃法1 锅仔麻酱豆杂面

吃法2 豆杂汤面

羊肉烩面

吃法1 酸汤排骨面

吃法2 特色驴肉面

水揪片

斜旗片

吃法1 猪肉杂片汤

吃法2 羊肉杂片汤

吃法3 炒斜旗片

小揪片汤

拔的

吃法1 焖拔的

吃法2 酸菜臊子拔的

第二章 特色饼子

上党馅饼

长子炒饼

潞城甩饼

一口香蒜辣小煎饼

油炸小米饼

孟封饼

子推蒸饼

红脸烧饼

太谷饼

原平锅魁

甜馅锅魁

鲜肉锅魁

忻县瓦酥

石头疤饼

吕梁油锄片

金丝一窝酥

缸炉饼

香油饼子

沁州干馍

干炉烧饼

驴油酥火烧

清油饼

小米面摊黄

鸡蛋旋子

<<山西面食>>

葱花脂油烧饼

豆面煎饼

玉珠煎饼

珍珠烙饼

寿阳茶食

沙子饼

油切饼

柳林芝麻烧饼

甜干粮

家嫂煎饼卷

割边枣泥饼

半疙瘩

第三章 饺子包子

襄垣腥汤素饺

壶关羊汤

扁食头脑

烩扁食

炖羊肉汤饺

宁武水饺

襄汾馄饨

百花烧卖

生煎锅贴

三鲜锅贴

壶关水煎包

柏子羊肉包子

汾阳烤包

荷叶包子

鸳鸯韭菜包

薯蓉包子

猪肉酸菜包

五仁包子

五色豆沙包

油糊角

第四章 飘香面点

莜面栲栳

乡宁白面油糕

油食子

新田泡泡糕

黄馍馍

豌豆面瞪眼

油柿子

应州牛腰

平遥碗脱

吃法1 冷调碗脱

吃法2 热炒碗脱

酸菜拨烂汤

软米团子

<<山西面食>>

壶关炸糕
豌豆糕
武乡枣糕
太原“头脑”
帽盒
空心拌汤
面茶
晋中油糕
甜荞面凉粉
圪坨
吃法1 焖圪坨
吃法2 蒸圪坨
吃法3 炒圪坨
闻喜煮饼
掐疙瘩
吃法1 西红柿酱卤掐疙瘩
吃法2 头肉炒掐疙瘩
结义小炒
黍米面麻糖
炒莜面窝窝
沾片子
吃法1 醋调和沾片子
吃法2 鱼头沾片子
滴花油糕
圪汤
铺层馍馍
“三倒手”硬面馍
大同蜂糕
银丝卷
三色糕卷
腐乳卷
过油肉小花卷

<<山西面食>>

章节摘录

吃法2 炖肉饸饹 这款面食是晋城的风味小吃之一。

它是将面粉和成软面团，用特制的饸饹床压出圆面条，入开水锅中煮熟，捞出装碗，再浇上以猪肥瘦肉加香料炖制而成的卤汁，即可食用。

具有面筋、肉酥、成香的特点。

【原料】面粉500克，猪肥瘦肉500克，十三香料1小包，葱节、姜片各10克，酱油、精盐、味精、干辣椒、胡椒粉、香醋、香油各适量，小油菜适量。

【工具】和面盆，特制饸饹床。

【制法】 1.制炖肉卤。

将猪肥瘦肉洗净，切成1厘米见方的丁，放在砂锅内，先加葱节、姜片、酱油、精盐拌匀腌约10分钟，再加十三香料包、干辣椒，添入3000克冷水，上旺火烧开，打去浮沫，加盖以小火炖约1.5小时至肉酥烂时，调入精盐、味精和胡椒粉，略炖，离火，置于灶台边保温，待用。

2.制饸饹。

把面粉放在盆中，加入300克冷水和成稍软的面团，盖上湿布饧一会，揪一块约重200克的面团在案板上揉光滑，搓成同饸饹斗粗细的圆柱形，放在饸饹斗里，然后架在锅上方的中间，压出圆面条一，落入沸水的锅中。

待饸饹煮熟后，放入几颗洗净的小油菜煮熟。

3.取一只大碗，先在碗底放入少许精盐、味精、酱油、香醋、香油后，再用笊篱把煮好的饸饹和油菜捞在碗里，随即用筷子挑动几下。浇上制好的炖肉卤即成。

叮咛 1.制炖肉卤时，猪肥瘦的比例以1比4为好。

如肥肉多，入口太肥腻；如全是瘦肉，制好的卤汁不香肥。

炖肉时必须用小火和砂锅。

调味时，成味应突出一点，与饸饹拌吃味道才好。

2.饸饹盘碗前，碗底必须先放上精盐、味精、酱油、香醋、香油等调料。

每碗饸饹中有三四颗小油菜就行了，不要多放。

吃法3 上党粉豆面饸饹 粉豆面饸饹配羊肉是长治市的传统主食之一，成品有豆香厚醇、食之筋韧、酸辣鲜香、油而不腻、滑而爽口的特点。

【原料】小粉面400克，黄豆面100克，优质榆皮面50克，鲜羊肉、红胡萝卜、甜面酱、五香粉、精盐、味精、料酒、花椒水、高汤、辣椒酱、米醋、香菜、葱段、姜片、熟羊油各适量。

【工具】和面盆，特制饸饹床。

【制法】 1.盆内放小粉面、黄豆面、榆皮面拌匀，加温水和成软面团。

2.鲜羊肉洗净，切成厚0.6厘米、宽1.5厘米、长2厘米的小块；红胡萝卜、洗净削皮，切成筷头丁。

炒锅内放熟羊油烧热，入适量甜面酱炒香，再入羊肉块和胡萝卜、煸炒，待肉块变色后烹料酒，放葱段、姜片和花椒水，再加入适量高汤烧沸，改用小火爆炖，至羊肉半熟时调入精盐，待羊肉炖烂后再加入少许五香粉，对好味后即成羊肉臊卤。

3.饸饹床架在沸水锅上，然后摘面剂压制入锅，待面浮起时，点少许冷水，反复3次（称三起三落）饸饹面即熟，捞入碗内，浇上羊肉臊卤，撒香菜末，加辣椒酱、米醋即成。

叮咛 1.面团要揉匀饧透，揉至表面光滑为宜。

2.饸饹床一定要放平、放稳，避免在用力挤压时翻倒。

3.面团不能硬，和好的面团以用手抓握稍加压力即可挤出为宜。

4.此面如炒食风味亦佳。

吃法4 小米饸饹 这款面食是晋中地区寿阳县夏季常食的凉面之一，具有粗粮细做、清凉消火、酸辣味鲜的特点。

……

<<山西面食>>

<<山西面食>>

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>