

<<一碗好面>>

图书基本信息

书名：<<一碗好面>>

13位ISBN编号：9787513306089

10位ISBN编号：7513306087

出版时间：2012-6

出版时间：新星出版社

作者：林健龙

页数：129

字数：100000

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>

## <<一碗好面>>

### 内容概要

热气腾腾的汤面、汁浓味足的拌面、清爽宜人的凉面……只有想不到，没有做不到！

红烧牛肉面、咖喱乌冬面、蘑菇鸡肉螺旋面……中外经典&独家面食全搜罗！

80道面食做法大公开，全彩图让你领略秀色可餐的一碗好面！

本书展示了80道涵盖中式、日式、意式风味的经典面食，奉上了22种秘制高汤和酱料。只要备好高汤和酱料，搭配各式面条和配料，一碗色香味俱全的面就新鲜上桌了。变化使用不同的汤料，更有丰富多彩的口感，让人百吃不厌。方便易做的面食不仅满足口腹之欲，更是视觉的享受，让你足不出户就能体验各地的饮食文化。此外，还有面食达人的对味小菜。还等什么，赶快下厨体验美味无比的一碗好面吧。

<<一碗好面>>

作者简介

林健龙，一位没有框架的创意面食达人，从未停下研究面食的脚步，不断研发出新的面食品中。把面做好是他“活得精彩”人生目标的重要组成部分。

## &lt;&lt;一碗好面&gt;&gt;

## 书籍目录

这样煮，面条才好吃  
达人独门配料  
面事典  
第一式 一碗好吃的中式面  
面魂/ 中式高汤篇—猪骨高汤  
妈妈面  
猪肝杂菜面  
馄饨面  
肉臊面  
蟹味酸椰面  
米粉汤  
面魂/ 中式高汤篇—红烧牛肉汤  
红烧牛肉面  
西红柿牛肉面  
肥牛麻辣面  
金银蒜味牛肉面  
沙茶牛肉面  
炸洋葱丝牛肉面  
面魂/ 中式高汤篇—清炖牛肉汤  
清汤牛肉面 35  
百合牛肉汤面 36  
枸杞竹荪牛肉面 37  
蔬菜牛肉面 38  
酸白菜牛肉面 39  
面魂/ 中式高汤篇—柴鱼羹汤 40  
肉丸面  
沙茶乌贼面  
鱼酥面  
银鱼面  
鳝鱼羹面  
面魂/ 中式酱料篇—芝麻酱  
传统酱拌面  
麻酱拌面  
榨菜麻酱干拌面  
面魂/ 中式酱料篇—炸酱  
传统炸酱面  
创意炸酱面疙瘩  
炸蛋炸酱面  
面魂/ 中式酱料篇—传统肉臊  
鸡蛋面  
玉米肉臊干拌面  
鸡蛋羹拌面  
面魂/ 中式酱料篇—川味麻辣肉酱  
麻辣海鲜拌面? 麻辣宽粉  
面友/ 中式小菜篇—

## &lt;&lt;一碗好面&gt;&gt;

五香豆干? 苦瓜炒豆豉? 泡  
 糖炒辣鱼干? 香菇烤麸? 芝麻樱花虾  
 第二式 一碗好吃的日式面  
 面魂/ 日式高汤篇—基础日式高汤  
 蘑菇拉面? 海苔拉面  
 山药荞麦面  
 纳豆荞麦面  
 油豆腐乌冬面  
 泡菜乌冬面  
 面魂/ 日式高汤篇—酱油露高汤  
 牡蛎荞麦面  
 蛋包乌冬面  
 酱油拉面  
 山葵荞麦面  
 山药泥冷面  
 面魂/ 日式高汤篇—味噌高汤  
 味噌豆皮乌冬面  
 柴鱼豆腐荞麦面  
 味噌蘑菇荞麦面  
 面魂/ 日式高汤篇—荞麦面汤  
 紫苏鸡肉荞麦面? 野菜荞麦面  
 面魂/ 日式高汤篇—日式面汤  
 蒜苗荞麦面? 海带丝山药荞麦面  
 面魂/ 日式高汤篇—鸡骨高汤  
 鸡汁拉面? 咖喱乌冬面  
 面魂/ 日式酱料篇—和风冷面汁  
 海苔冷面? 什锦海鲜冷面  
 面魂/ 日式酱料篇—山葵凉面酱  
 生鱼片拌面? 日式水果凉面  
 面魂/ 日式酱料篇—红味噌蘸酱  
 红味噌拌面? 红味噌蘸面  
 面魂/ 日式酱料篇—金枪鱼酱  
 金枪鱼酱拌面? 什锦鱼蘸酱面  
 面友/ 日式小菜篇—  
 酱烧魔芋? 凉拌山葵酱乌贼? 白味噌酱秋葵? 凉拌山药  
 酱烧竹笋? 花酱菠菜? 牛蒡丝? 韭黄柴鱼豆腐酱  
 第三式 一碗好吃的意式面  
 面魂/ 意式高汤篇—意式蔬菜高汤  
 蔬菜米汤面  
 西红柿天使面  
 培根蘑菇汤面  
 南瓜奶油汤面  
 法式洋葱汤面  
 面魂/ 意式酱料篇—白酱  
 土豆焗面  
 蘑菇鸡肉螺旋面  
 蟹味培根斜管面

<<一碗好面>>

面魂/ 意式酱料篇—红酱

西红柿奶酪花瓣面

意式牛肉车轮面

鱿鱼黑面

面魂/ 意式酱料篇—青酱

青酱鲜虾意大利面

橄榄鱼面

茄子面疙瘩

面魂/ 意式酱料篇—橄榄油

鲜牡蛎橄榄贝壳面? 彩椒奶酪蝴蝶面

白兰地海鲜面

鲑鱼意大利面

西红柿干意大利面

面友/ 意式小菜篇—

西红柿拌油醋? 橄榄拌牛舌? 蜂蜜芥末什锦生菜

生火腿哈密瓜? 培根酸奶油奶酪饼

## &lt;&lt;一碗好面&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：材料 板面200克、红烧牛肉汤800毫升（含牛肉块和胡萝卜块）、蒜6瓣切片、蒜泥1大匙 调味料 盐1/4小匙 做法 01.起锅，倒入半杯油，加热至120℃，将一半蒜片以小火炸至金黄，捞出沥净油，油留用。

02.煮一锅开水，放入板面煮熟，捞起面盛入碗中，淋上蒜泥和盐。

03.冲入煮沸的红烧牛肉汤，放上鲜蒜片、炸蒜片、少许蒜油即可。

达人面语 这道蒜味牛肉面的特殊之处在于一半鲜蒜片、一半炸蒜片的香气，兼有鲜蒜的辛辣和炸蒜的香酥这两种不同的口感，十分适合寒冷地区的人食用。

炸蒜片最好能用牛油，可取煮好的牛肉汤上面的那层油脂，煮至水分完全挥发即成。

沙茶牛肉面 材料 板面200克、蒜2瓣切末、牛油3大匙、蒜苗1根、牛肉片250克、红烧牛肉汤800毫升 调味料 沙茶酱1大匙 做法 01.煮一锅开水，放入板面煮熟，捞起面盛进碗里。

02.起锅，加热牛油，放入蒜末爆香，加沙茶酱炒香后，放入牛肉片和蒜苗炒匀，倒入红烧牛肉汤煮沸。

03.煮开的牛肉汤冲入面碗即可。

达人面语 沙茶酱中加入蒜苗和牛肉，绝对是独一无二的世界第一美味。

怕油的人可以在加沙茶酱的时候撒掉酱里的油。

## <<一碗好面>>

### 编辑推荐

《一碗好面》编辑推荐：红烧牛肉面、肉臊面、传统炸酱面、咖喱乌冬面、日式凉面、蘑菇鸡肉意面……轻松在家做。

通过基础高汤、酱料的制作，搭配不同的面条和面食达人的独家配料，呈现出千变万化的面食。

面食最容易做，煮面可以很优雅，一碗秀色可餐的好面更是表达爱意的最佳方式。

幸福的滋味是什么？

或许就是你全心全意煮一碗好面时，挂在脸上的微笑和满足。



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>