

<<面条巧做十日通>>

图书基本信息

书名：<<面条巧做十日通>>

13位ISBN编号：9787806004531

10位ISBN编号：780600453X

出版时间：2005-1

出版时间：京华出版社

作者：张哲普

页数：218

字数：96000

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>

<<面条巧做十日通>>

内容概要

本书分十日课程，讲述了面条的制作过程，面条的基本知识，面条的种类。

在我国有着特殊风味面条的概况，如山东的福山拉面，济南的余地子面、蓬莱小面、上海的阳春面、陕西的臊子面、山西的刀削面、兰州的牛肉面、武汉的热干面，四川的担担面、台湾的度小月担仔面、都有较详细的介绍同时介绍了凉拌面、炒面、炸面、卤面、余地子面、汤面、煨面、烩面、蒸面等的制作方法。

面条人人都喜爱吃，家家都会做，但并不是所有的面条都会做，该书较全面地介绍了各种面条的制作方法。

<<面条巧做十日通>>

书籍目录

第一课 面条的基本知识 一 面条的种类 二 面条制作的程序 三 面条制作的品种 四 面条制作的主料
第二课 凉拌面的制作 一 素凉拌面的制作 二 猪肉凉拌面的制作 三 鸡肉凉拌面的制作 四 海鲜味凉拌面的制作
第三课 炒面的制作 一 猪肉炒面的制作 二 牛羊肉炒面的制作 三 鸡肉炒面的制作 四 鱼虾类炒面的制作
第四课 炸面的制作 第五课 卤面的制作 第六课 氽面的制作 第七课 汤面的制作 第八课 煨面的制作
第九课 烩面的制作 第十课 蒸面的制作

<<面条巧做十日通>>

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>