

<<山西面食1+1>>

图书基本信息

书名：<<山西面食1+1>>

13位ISBN编号：9787537726177

10位ISBN编号：7537726175

出版时间：2006-1

出版时间：山西科学技术出版社

作者：山西省烹饪协会.山西盛世餐饮旅游技工学校 编

页数：83

字数：90000

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1+1>>

内容概要

改革开放二十多年来，山西省的餐饮业发展很快，除了将粤菜、川菜、沪菜、淮扬菜与当地品味相结合，创新出了不少好的菜品外，山西面食更是和菜品一样，不断扒陈出新，山西厨师将面、菜、肉做出了变化多样，极尽精致的面品，即将风味小吃、杂粮，各种鸡、鸭、鱼肉、蔬菜与面食结合，形成了“面菜合一、粮菜混吃”的时尚健康特色做法，将山西面食的特色突出到一个新的高度，可以说山西面食可以吃出花样，吃出气派，吃出了儒雅，吃出了山西的“面食王国”。

全书记录了39种面食品种，其运用变化，存乎一心，只要摸熟了这本食谱，了解面食的习性，你大可以做一个面食文化的艺术家，去创造更多芬芳美好的面食品种。

在世界各地，只要有华人的地方就有山西面食的存在，此本面食书展示给读者的是一面百吃，菜、肉、海鲜结合，即丰富了面食的色采，增进食欲，调节味道，又讲究了合理的营养比例，这些品种易学易做，宜于养生，极适合一般家庭和店堂制作。

但愿《山西面食1+1》带给你丰饶、健康、充满情趣的生活！

<<山西面食1+1>>

书籍目录

红烧双丝翅双鱼烩翅八珍面全家福面五彩大虾面草鱼盖面鲁香虾面片面花大虾面富贵鱼排面蟹黄鸡茸面蒜苗炒双鱼宽汁过油肉面喜相逢面鱼头焙面香菠牛柳面肉丝南炒面手抓排骨面晋韵过油肉小花卷金窝窝虾酱豆腐鲍汁扣三珍特色酒窝炖猪尾家嫂煎饼卷台磨羊肉烤栳栳铁锅窝菜石片糕深海鱼头蘸片子菠菜汁面结义小炒茗韭蛤蜊面婆辣鱼面贵妃猪手面香辣鸡翅面酸汤排骨面沙锅伊府面特色牛肉面八宝罗汉面韭香云片面虾仔蛋面骨汤长寿面双鱿兰花面

<<山西面食1+1>>

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>