

<<一碗好面>>

图书基本信息

书名：<<一碗好面>>

13位ISBN编号：9787538451771

10位ISBN编号：7538451773

出版时间：2011-6

出版时间：夏金龙 吉林科学技术出版社 (2011-06出版)

作者：夏金龙 编

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

《一碗好面》展示了多种面条的做法，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

夏金龙，中国烹饪大师，中国餐饮文化名师，中华名厨，国家高级烹饪技师，国家高级营养师，国家高级职业经理人，中国饭店业金牌总厨，中国十大最有发展潜力轻年厨师，全国饭店业国家级评委，国际东方药膳食疗保健学会常务理事，法国国际美食会远东区域中国分会名誉会长，2007年被法国国际美食会授予法国蓝带三星勋章，法国国际美食博士勋章，国际酒店管理专家勋章。

## &lt;&lt;一碗好面&gt;&gt;

## 书籍目录

Part1拌面 肉丝香菇面 怪味凉拌面 家常肘花面 茄汁牛肉面 泡菜凉拌面 刀削面 番茄面 回勺面 扁豆面 浇汁排骨面 山东打卤面 鸡丝小刀面 四川担担面 三大菌面 宏图窝面 四川豆花面 荞面刀削面 福州干面 鸡丝干拌面 七彩鹿肉面 麻辣豆花面 五香羊肉面 干拌面 格拉条 家常炸酱面 麻辣面 瑶柱凉面 雪菜肉丝面 肉丝干拌面 辣酱面 猪肝菠菜面 什锦凉面 京味打卤面 肉末打卤面 凉面 蒜泥茄子凉面 野菜肉酱面 豆芽米粉 三鲜家常面 卤面 切面 传统大肉面 山东炸酱面 香菇酱肉面 芹黄牛肉面 肉丝油面 熏鱼银丝面 茄丁面 Part2炒面 罗汉斋炒面 炒米粉 葱爆羊肉炒面 滑牛肉炒米粉 生菜蟹棒炒面 茭白炒面 炒河粉 腊肠炒面 奶香空心面 冬菇炒面 鸡杂炒面 枸杞肉丝炒面 蛋酥炒面 蟹肉炒面 沙茶牛肉河粉 普罗旺斯西红柿面 黑椒牛柳炒意粉 五彩米粉面 扬州脆炒面 炒兴化粉 福建炒粉 虾仁河粉 藕丝炒面 生菜蟹肉炒面 虾仁炒米粉 意大利炒面 如意炒面 洛阳炒面 滇味炒面 蝴蝶面 脆炒面 意式香草酱面条 辣味茄丝炒面 Part3汤面 猫耳面 沙锅鱼汤面 鸡翅汤面 蛤蜊疙瘩汤 鱼汤小刀面 口蘑豆腐汤面 文蛤海鲜面 鳝鱼丝汤面 羊肉氽面 珍珠面 鱼丸清汤面 玉米汤面 素三鲜汤面 蛋花番茄面 肉丝汤面 兰州抻面 太和板面 清汤牛肉面 沙锅面 菇蕈龙须面 长寿向 全家福汤面 面片汤 地瓜面汤 什锦鸡蛋面 什锦面 三虾面 蛋白锅面 羊汤面 乌鱼面 线片 儿川面 西湖面 三色猫耳面 望江肉面 鲜虾云吞面 锅盖面 鸡翅香菇面 酥鸭面 原汁牛肉面 酸辣三丝面 泥鳅挂面 洋葱羊肉面 排骨汤面 面片甩袖汤 胡萝卜汁面 烹锅地瓜面汤 胶东大虾面

## &lt;&lt;一碗好面&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：53 生菜蟹棒炒面 1 蟹棒剥去外层薄膜，放蒸锅内稍蒸一下，晾凉，切小段。

2 生菜去根，剥取嫩生菜叶，洗净，沥水，切成小段。

3 净锅置火上烧热，加入适量清水烧沸，放入切面煮熟，捞出沥干。

4 净锅复置旺火上，加色拉油烧至五成热，下葱末、姜末炒香。

5 放入生菜段、蟹棒段和煮熟的切面，快速翻炒至熟透。

6 加入精盐、味精、鸡粉、米醋炒匀出香味，淋入香油，出锅装盘即可。

54 茭白炒面 原料 手工面条500克，茭白500克，猪瘦肉300克。

调料 酱油、味精、绍酒、白糖、水淀粉、香油、高汤、色拉油各适量。

1 茭白洗涤整理干净，切丝，焯烫一下，捞出过凉、沥水。

2 猪瘦肉剔去筋膜，洗净，沥水，切丝，放入小碗中，加少许精盐、酱油和绍酒拌匀。

3 将手工面条上屉，用旺火大气蒸熟，取出挑散，晾凉。

4 净锅置火上，放入色拉油烧至六成热，先下猪肉丝炒至五分熟，再放茭白丝，用旺火快速翻炒均匀。

5 烹入绍酒，加入酱油、白糖、味精、高汤烧煮至沸，撇去浮沫，用水淀粉勾芡。

6 下入面条快速翻炒均匀，淋入香油，即可出锅装碗。

熏鱼银丝面 1 鱼肉切小块，放入碗中，加少许葱段、姜片、酱油、精盐、绍酒拌匀，腌渍10分钟。

2 锅中加少许清水，放入八角、桂皮、精盐、白糖、酱油、味精，小火熬成卤汁，去渣。

3 另起锅上火，加油烧热，放入鱼块炸至金黄色，捞入卤汁中，用旺火收汁，撒入五香粉翻匀，制成熏鱼浇头。

4 锅中加水烧沸，先放入面条煮熟，再捞出沥干，装入盛有鱼骨汤的碗中，然后浇上熏鱼浇头即可。

茄丁面 原料 切面300克，茄子、青椒、红椒、洋葱、西红柿、鸡蛋液各适量。

调料 姜末、八角、花椒粒、酱油、鸡精、水淀粉、色拉油各少许。

1 将茄子、青椒、红椒、洋葱、西红柿分别洗涤整理干净，切成小丁备用。

2 锅中加入清水烧沸，先放入切面煮熟，再捞出沥干，分装入小碗中待用。

3 锅再上火，加油烧热，先下入花椒、八角炒香，再捞除花椒、八角，放入姜末略炒。

4 倒入鸡蛋液，加入洋葱丁、西红柿丁、茄子丁、青椒丁、红椒丁翻炒均匀。

5 放入酱油、鸡精和少许开水焖煮5分钟，用水淀粉勾芡，出锅浇在切面上即可。

<<一碗好面>>

编辑推荐

《一碗好面》由吉林科学技术出版社出版。

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>