

<<面条·粥·汤圆>>

图书基本信息

书名：<<面条·粥·汤圆>>

13位ISBN编号：9787543630086

10位ISBN编号：7543630087

出版时间：2005-1-1

出版时间：青岛出版社

作者：赵彬

页数：126

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·粥·汤圆>>

内容概要

面条既可在家中手擀制，也可在市场上购买成品。

家中擀制面条时，先将面粉与适量的温水（45 °C左右）、盐混合，再一起的揉匀，放在盆中静发15分钟左右，使面团松弛后擀成薄片，用刀切成不同粗细的长条。

通常面与水的比例为两杯面粉、一杯水。

粥一般用不同的米料加水煮熬而成，喝粥是我国人民的饮食习惯。

煮粥时间的长短、火力大小、加水多少因所加药材的不同而不同。

粥中加入一些中药材可制成药粥，加入一些营养品可制成营养粥。

总之，可以依据人的口味和不同身体健康，通过改变煮粥的用料而熬制出不同风味和不同用途的粥。

汤圆有黏性的糯米粉或黄米粉包各种馅料制成。

根据陷料不同分为芝麻汤圆、鲜肉汤圆等。

根据成熟方法不同分为煮汤圆、蒸汤圆和炸汤圆等。

<<面条·粥·汤圆>>

书籍目录

鸡丝炒面雪菜肉丝手擀面海鲜打卤面榨菜肚丝面蹄花枸杞面猪肝面茄汁牛肉面芸豆肉丁打卤面家常炸酱面担担面钱包鱼滑鸡粥海鲜粥富贵粥羊肾大补粥排骨皮蛋粥鲜人参鸡粥参札海参粥三元及第粥台式咸粥枸杞虾仁粥胡萝卜小排粥三色鸡粥山药羊肉粥百合鲜贝粥猪肝菠菜粥海米苦瓜粥猪腰绿豆粥花生肉米粥牛同从虾球粥双豆麦仁粥甲鱼滋补粥人参百合粥乌发粥养颜益寿粥福圆粥补虚正气粥百合莲子绿豆粥延年益寿粥芝麻桃仁粥腊八粥大枣枸札粥三白粥木耳大枣继芝麻汤圆豆沙汤圆酒酿汤圆鲜肉汤圆擂沙汤圆黄米花生汤圆果仁汤圆腰果汤圆炸汤圆凉瓜汤圆

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>