

<<粉与面>>

图书基本信息

书名：<<粉与面>>

13位ISBN编号：9787546405711

10位ISBN编号：7546405718

出版时间：2012-3

出版时间：成都时代出版社

作者：舒翰文

页数：151

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>

## <<粉与面>>

### 内容概要

《粉与面》精选了200余道最具风味特色的粉、面美食，不仅网罗了中国各地美味粉面，还特意收录了意式、日式、韩式、泰式等世界特色粉面，并按煮、拌、炒、蒸的方法，以及肉、禽蛋、海鲜、蔬菜等食料搭配方式，分类详述烹制方法和步骤，同时还特别提供各式美味高汤的秘制方法和酱料制法，使您轻松烹制出入味浓香的好面。

本书简洁实用、制作精美，既可作食典收藏，带您阅览天下美味，也可作厨艺指导，提高您的烹饪技艺，“自造”完美佳肴！

## &lt;&lt;粉与面&gt;&gt;

## 书籍目录

## 第一章 滋味粉面，番浓好吃 一、粉面，你了解多少？

1.中国粉面历史源远流长 2.南北粉面大不同 3.源于中国的世界粉面 4.中华特色粉面 二、家常粉面逐一  
 一看 1.面线 2.意面 3.乌冬面 4.白面条 5.伊面 6.油面 7.米粉 8.河粉 9.冬粉 10.红薯粉 三、五种做法，粉面香  
 喷喷 1.煮 2.拌 3.炒 4.烩 5.煨 四、煮面技巧一点通 五、炒粉面的五个关键点 1.锅要热 2.火要大 3.油要均  
 匀 4.动作要快 5.炒粉面前先下锅处理 六、美味不可挡的高汤秘制法 1.牛肉高汤 2.猪骨高汤 3.鲜鱼高汤  
 4.鸡骨高汤 七、好面配好酱 1.肉臊葱油酱：甘香味浓 2.咸鱼酱：咸鲜惹味 3.八宝酱：口感鲜爽 4.蟹膏  
 酱：香辣味浓 5.黄金鹅香油酱：淡淡的鹅油香 6.蚝油酱：甘甜浓稠、滋味无穷 7.XO酱：酱香浓郁、鲜  
 辣酣畅 8.香菇酱：自然香咸甜 9.意大利面酱 第二章 百变粉面，开心做 一、家常面，最爱吃（一）热  
 乎乎的汤面 1.地道猪肉面——面条筋道，肉香味浓 担担面 猪软骨拉面 岐山臊子面 火腿意大利面 金沙  
 骨拉面 猪骨汤拉面 怀旧油渣面 肉丸汤面 大骨清汤面 2.喷香牛羊面——好滋味，有特色 红烧牛腩面 兰  
 州拉面 日式牛肉拉面 大婆牛肉面 红烧牛肉面 驰名牛杂面 汤面片 牛肉拉面 清汤腩面 朝鲜冷面 烩羊膝  
 配宽面条 紫苏羊肉面 3.营养蛋禽面——汤浓肉烂，面软蛋香 开心面 韩式辛拉面 鸡肉乌冬面 鸡肉汤面  
 鸡肉菜心面 鸡肠煮黑百叶面 鸡蛋培根面 鸡蛋番茄手擀面 沙锅鸡球面 4.生猛海鲜面——面条加海鲜，  
 味美汤更鲜 普罗旺斯鲜鱼面 什锦海鲜面 番辣蚬肉白酒天使面 鲜虾馄饨面 吞拿鱼拉面 沙丁鱼意大利面  
 海鲜面 上汤伊面大海虾 蚝仔面线 大婆虾面 刀削面 日式烫虾面 5.清汤青菜面——简单易做，好吃营养  
 阳春面 咖囍杂菜拉面 青豆意式方块面 洋葱咖喱面 日式乌冬面 花菜玉米笋意式贝壳面 荷兰豆养麦面  
 （二）清爽爽的拌面 1.肉香味浓——拌出好滋味 肠仔公仔面 臊子面 红烧牛腩干拌面 羊肉拌面 牛肉拌  
 面 原汁牛腩捞面 泡菜羊肉拌面 担担风炸酱面 芝麻鸡肉拌面 酸辣鸡丝凉面 槟城干咖喱面 古法炸酱面  
 骨扒肉酱面 墙根奶油意大利面 鸡肉甜椒酱面 台式肉臊捞面 鲍汁猪手捞粗面 花椒鸡肉拌面 鸡蛋拌拉面  
 2.鲜嫩肥美——海鲜也拌面 手打胡萝卜面 蚝油鱼子酱 青柠虾拌面 三文鱼鲜虾拌面

## &lt;&lt;粉与面&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：牛肉拌面 原材料：牛里脊肉300克，面200克，青椒20克，青蒜10克，葱少许。

调味料：盐5克，绍酒10毫升，酱油10毫升，淀粉5克，香油少许。

制作过程：1.将牛里脊肉洗净后切成长条，放入绍酒、酱油、盐腌渍片刻。

2.将青椒洗净后切成块；葱洗净后斜切成段，备用。

3.净锅置火上，放少许油烧热，加入腌渍好的牛肉、青椒、青蒜、葱一起爆炒至熟，加少许盐、淀粉加水勾芡，出锅。

4.面入锅内煮至熟，捞出沥干水分，加炒好的其他材料，洒上少许香油即可。

原汁牛腩捞面 原材料：牛腩200克，青椒10克，红椒10克，生菜100克，面150克。

调味料：盐4克，鸡精2克，生粉5克，老姜10克，老抽10毫升，料酒10毫升，香料袋（八角8克，桂皮10克。

草果6克，丁香少许）。

制作过程：1.生菜洗净后切成丝；青、红椒洗净后切成片。

2.牛腩洗净加水（能浸着牛腩就行）烧开，煮5分钟，过程中撇去浮沫；将煮过的牛腩取出切块，肉汤待用。

3.烧红铁锅下油，将老姜煎至金黄，下牛腩翻炒，洒料酒、老抽，加入煮牛腩的清汤和香料袋，中小火焖至牛腩够软滑时，调大火煮至汁略稠，放入青、红椒片翻炒，加少许盐、鸡精调味，再用生粉勾芡即可出锅。

4.面入锅内煮熟，捞出沥干水分后装入盘内，生菜丝放入盘内，再将炒好的牛腩和青、红椒放入盘内，食用时拌匀即可。

<<粉与面>>

编辑推荐

《粉与面》简洁实用、制作精美，既可作食典收藏，带您阅览天下美味，也可作厨艺指导，提高您的烹饪技艺，“自造”完美佳肴！

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>