

<<大師傅教你作煨麵>>

图书基本信息

书名：<<大師傅教你作煨麵>>

13位ISBN编号：9789866939198

10位ISBN编号：9866939197

出版时间：2007

出版公司：楊桃文化事業有限公司

作者：李德強

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>

<<大師傅教你作煨麵>>

內容概要

煨出千古傳承的好滋味麵的煮法有許多種，現在則最流行吃「煨麵」，「煨」本是源自明朝，來自江西的煨湯，在江浙四川一帶流傳開來，慢慢演變出加料的煨麵。

不同於家常的快煮麵，煨麵是用砂鍋以微火慢煮，讓食材的精華充分融入湯汁中，因此不論是煨湯或煨麵，都能喝到湯濃清爽的精華，而麵條吸收飽滿的湯汁，呈現出麵軟帶Q的口感。

這種顛覆一般湯麵口感的新滋味，讓每口麵條，都能吃到飽滿鮮美的原味湯汁，如此絕佳的美味，您一定要親手試試，相信你也會愛上它！

本書教你運用簡單家常的方法，煮出百年好滋味，絕對是不得不嚐的真功夫！

本書特色

顛覆傳統麵食的飽滿新滋味 每一條麵條，都能吃到飽滿鮮美的原味湯汁，用簡單家常的方法，煮出百年好滋味。

從江浙流行到台灣的煨麵，以砂鍋慢火細煨出湯濃清爽、麵軟帶Q而聞名，絕對是不得不嚐的真功夫！

<<大師傅教你作煨麵>>

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>