

《巧煮粉·面》

图书基本信息

书名：《巧煮粉·面》

13位ISBN编号：9787811200669

10位ISBN编号：781120066X

出版时间：2007-4

出版社：广东汕头

作者：新凤凰工作室

页数：255

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《巧煮粉·面》

内容概要

《巧煮粉·面》(大众美食04)共分两篇：第一篇 面条，主要介绍：牛肉面的三大派系、牛肉的处理与料理的秘诀、牛肉各部位的肉质与口感、传统中式牛肉面、药炖汤头制作、红烧汤头制作、清炖汤头制作、高汤汤头制作等；第二篇 米粉·河粉。

书籍目录

第一篇 面条面条的起源好吃的面条种类第一章 浓香美味牛肉面牛肉面的三大派系牛肉的处理与料理的秘诀牛肉各部位的肉质与口感传统中式牛肉面药炖汤头制作红烧汤头制作清炖汤头制作高汤汤头制作四川辣子牛肉面醋溜牛肉羹面药炖牛肉面线麻酱牛肉凉面沙茶牛肉两面黄茄香牛肉刀削面广州牛肉炒面快锅速食牛肉面快锅小常识红烧牛腩面清炖牛腩面葱烧牛腩面半筋半肉牛肉面柱侯蹄筋面药炖牛腩面药炖肉骨茶牛肉面味噌牛肉荞麦面原汁牛肉面清炖牛筋腱面川味牛肉拉面红烧黄牛肉面异国风味牛肉面传统面条秘笈异国风味面条秘笈意式蕃茄牛肉凉面意式蔬菜牛肉汤面匈牙利牛肉面奶酪焗烤牛肉面咖喱牛腩乌龙面奶香蘑菇牛肉面和风牛肉丸拉面第二章 地道鲜香炒面细说炒面的魅力走，带你采买炒面材料去！超级市场篇传统市场篇南洋酱料篇美味炒面的不败法则！广州炒面叉烧炒面豉油皇炒面上海炒粗面叉烧姜葱捞面虾仁炒面干烧伊面沙茶牛肉松炆伊面鸡球炒面XO酱香辣炒面上海鸡丝炒面豉椒排骨炒面兰州卤汁牛肉炒面罗汉斋炒面云南炒面]五香肉丁炆伊面鸡丝烩伊面芥兰鱼片炒面香港炒面香港地区炒面之美食伸展台台湾什锦大面炒台湾地区大面炒之美食伸展台铁板炒面铁板炒面之美食伸展台台南鳝鱼意面福建炒虾面马来参巴酱炒面新加坡虾酱肉丝炒面牛肉丝干炒乌龙面青海羊肉炒面片酸辣泰国鸡肉面海鲜炒乌龙面韩式泡菜炒面潮州三宝炒面线厦门炒面线和风鸡肉炒乌龙北菇拌面豉油皇捞面第三章 好酱配好面：干面凉面酱与面的完美组合面酱小百科中国地方风味常见干拌面的速配搭档青葱油葱姜油红葱油炒肉末做出美味干拌面的5大Tips福州干拌面葱油意面蒜油拌面麻辣拌面蚝油捞面姜葱鸡丝捞面青葱拌面沙茶拌面酸辣拌面茶油拌面香油拌面酸菜拌面开阳葱油拌面腐乳拌面腐香拌面傻瓜干面酱红油抄手酱担担拌面酱牛杂干拌面牛排冷拌面野菜沙拉乌龙面培根冷寿面蚝油腊肠酱豆酥肉末酱香卤肉酱麻辣葱油酱鲜嫩鸡汁酱榨菜肉酱蒜香芝麻酱炸酱意大利肉酱川辣麻酱蕃茄牛肉酱咖喱虾仁酱黑胡椒蘑菇酱芥末鹅肝酱甜酸蛋黄酱蒜蓉传统凉面蒜蓉酱麻酱香菇鸡丝凉面肉丝豆芽凉面芝麻酱三丝辣酱凉面三丝辣酱川味凉面川味麻辣酱柚香凉面柚香沙拉酱西芹香蒜意大利面传统素凉面青蔬麻酱凉面青蔬麻酱花生芝麻酱凉面花生芝麻酱沙茶凉面沙茶麻酱鸡蛋炸酱宽凉面美味炸酱鱼露凉面鱼露汁日式月见冷面月见凉面和风凉面线和风凉面酱荞麦凉面日式凉面蘸酱缅甸凉面缅甸凉面酱云南冷板条云南凉面酱第四章 风味浓郁：炸酱麻酱面香醋麻酱面肉燥麻酱面麻酱凉面第五章 异域新风：意大利面意大利面条家族煮意大利面不败秘诀面与酱的配对游戏自制奶油白酱剥皮辣椒酱意大利面大蒜奶油意大利面液体黄金～橄榄油辣味鸡柳意大利面香肠奶油意大利面咖喱奶油意大利面蛋黄奶油酱意大利面鲑鱼奶油意大利面蟹肉奶油意大利面什锦菇奶油意大利面蔬菜奶油意大利面熏肉奶油意大利面自制蕃茄糊原味蕃茄酱意大利面挑逗味蕾的香草辣味蕃茄酱意大利面山药蕃茄意大利面香草肉酱焗千层面蕃茄鸡肉酱意大利面蕃茄蛤蜊意大利面紫苏蕃茄意大利面罗勒蕃茄意大利面银鱼蕃茄意大利面海鲜清酱意大利面腊味清酱意大利面白酒带子意大利面蛤蜊清酱意大利面蔬菜清酱意大利面什锦榨酱意大利面芝麻酱意大利面海山酱意大利面松子酱意大利面精力酱意大利面怪味酱意大利面焗烤千层面蕃茄土豆面疙瘩螺旋面鲔鱼沙拉意式油醋汁凉面虾仁通心面浓汤意式蒜辣面焗肉酱面焗海鲜通心面熏鲑鱼千层面起司海鲜千层面第六章 日式美食：乌龙面海鲜锅烧乌龙面亲子煮乌龙面味噌泡菜乌龙面辛口味噌乌龙汤面咖喱乌龙面蕃茄美乃拌面蛋花乌龙面月见山药乌龙面蛋包乌龙面奶油炒乌龙炒乌龙第二篇 米粉·河粉第一章 米粉炒米粉的秘密武器炒米粉的最佳伙伴炒米粉的入门基本功美味米粉Q&A炒细米粉炒粗米粉让隔夜的炒细米粉美味再现让隔夜的炒粗米粉美味再现米粉挑选透视法&保鲜秘诀米粉种类大不同米粉炒杂酱南瓜炒米粉客家炒米粉羊肉炒米粉芋头米粉汤新竹炒米粉米粉煲星洲炒米粉肉羹米粉旗鱼米粉汤米粉汤叻沙米粉滑蛋牛肉粉丝煲黑胡椒牛肉冬粉蚝油牛肉炒米粉第二章 河粉河粉料理的基本功夫解开河粉王国的秘密料理河粉的绝佳器具美味河粉的搭配酱料料理河粉的绝招干炒牛河河粉Q&A豉椒排骨河粉星州炒贵刁泰式炒河粉虾酱炒河粉客家炒板条潮州炒裸条越南生炒牛肉河粉沙茶牛肉河粉猪脚河粉砂锅泰式酸辣牛仔粉海鲜汤河杂丸汤河牛肉汤河粉红油拌河粉咖喱牛腩烩汤河鸡丝河粉卷河粉寿司

《巧煮粉·面》

章节摘录

插图

《巧煮粉·面》

编辑推荐

《巧煮粉·面》(大众美食04)包括米粉和面条的数百种不同做法，创意无限，风味各具。

《巧煮粉·面》

精彩短评

- 1、改不了临时抱佛脚的“好”习惯
- 2、做法介绍的有点复杂，用电饭锅是做不了几个啦，不过回家可以做。。
- 3、不看我都不知道面食有这么多种不认同的吃法
- 4、爱吃面面 这个书很全面 比以前买过的做主食的书都要全面很多 特别是炸酱面方面提供了很多口味的做法 正好适合夏天做做吃 很精彩 强烈推荐
- 5、大部分都是说煮面的，煮粉的很少！配方有些不错！
- 6、对于早餐每天都要千变万化，营养丰富，本书非常适合。
- 7、如果能买到材料还是不错的，但很多材料买不到，也很麻烦，买来后没法照着做
- 8、书很实用，妈妈姐姐都说好，啊哈哈
- 9、对于爱吃面食的我已经足够啦。。
- 10、图片看着让人食指大动
- 11、这书非常值得买呢！里面对粉、面都做了从历史到烹调他到技巧各种详细介绍~看完学完开一家专门店绰绰有余！
- 12、本来就想学着煮粉面 这本书的介绍比较通俗易懂 可操作性比较强
- 13、觉得和一般的没什么太大的区别，而且好多都是人云亦云，没有较多的评价
- 14、简单的东西搞复杂，啰嗦，不实用
- 15、印刷得不错。内容也不错。对于喜欢面食的我简直是一本非常非常好的书。喜欢面食的朋友们不容错过喔~

《巧煮粉·面》

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：www.tushu111.com