第一图书网, tushu007.com

<<山西面食·家庭快乐族>>

图书基本信息

第一图书网, tushu007.com

<<山西面食·家庭快乐族>>

内容概要

本书是北京“汉声”编辑在山西民间采访11天，从太原到榆次、运城、丁村、碛口，所到之处，无“面”不餐，餐餐不重复，采访面食总计超过百种，从中选出34种适合当代都市家庭的面食品种。照着食谱制作，既无防腐剂，又无添加剂，是自己看得见、摸得着的放心食物。

为了方便读者参照本书制作面食，在进入面食谱之前，是有关面食的基本知识，介绍了小麦面粉的各项性质指标，选用标准，发酵及检查方法，面水比例，以及小麦面粉、莜麦面粉、荞麦面粉与各小杂粮的营养万分统计表。

本书对采访到的面食都做了全程的制作手法及步骤的记录，在此基础上，再加以整理、归纳，并在重复试做中加以难证，归结在本册出现的面食制作手法中，并地、成型技法和熟制方法分类。然后进入“面食谱”部分，先是如何使用本册面食谱的图标说明，然后是面食谱内容。书末附四种检索面食的形式，供读者检索方便。

第一图书网, tushu007.com

<<山西面食·家庭快乐族>>

书籍目录

出版序面的知识 营养万分 小麦面、莜麦面、黄米面、荞麦面、玉米面、黄豆面、高粱面 筋度分类 和制法 发酵要诀 水的比例 成型技法 熟制方法 单一与混合使用 调和料 小贴士如何使用本书面食谱 永济上吕芝村 关公扯面 榆次 拉面 太原 一根面 丁村 扁食 丁村 牛拉车 太原 烧麦 榆次 火烧 太原 韭菜盒子 太原 炸排叉 太原 稷山麻花 太原 酒窝面 榆次 刀削面 榆次 发拨面 太原 大刀面 榆次 剔尖 太原 翡翠剔尖 丁村 辣花卷 丁村 麻味花卷 丁村 椒盐花卷 丁村 豆馅辣花卷 太原 炒饼丝 榆次 烙饼 太原 家常饼 太原 金丝饼 太原 氽油饼 ……索引

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

本书是北京“汉声”编辑在山西民间采访11天，从太原到榆次、运城、丁村、碛口，所到之处，无“面”不餐，餐餐不重复，采访面食总计超过百种，从中选出34种适合当代都市家庭的面食品种。照着食谱制作，既无防腐剂，又无添加剂，是自己看得见、摸得着的放心食物。

第一图书网, tushu007.com

<<山西面食·家庭快乐族>>

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