

<<面面俱到>>

图书基本信息

书名：<<面面俱到>>

13位ISBN编号：9787504851246

10位ISBN编号：7504851248

出版时间：2009-1

出版时间：农村读物出版社

作者：童旭

页数：400

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>

<<面面俱到>>

内容概要

面食经过几千年的演变，品种繁多，按原料可分为麦类、米类、杂粮类和其他类等，按烹制方法可分为蒸、煮、煎、炒、烙、炸、烤等，按形态可分为包、饺、条、粉、糕、饼、团、羹等，按口味可分为荤、素、甜、咸等。

人生有限，美味却无限，欲将面食吃个遍，细数竟有千万，天高云淡，不到长城非好汉，屈指行程二万。

<<面面俱到>>

书籍目录

写在前面蒸 双色馒头 紫米馒头 牛奶馒头 辣味馒头 八宝馒头 肉丁馒头 玉米馒头 玉米窝头 小枣窝头 豆面窝头 果丁小窝头 家常花卷 双色花卷 菊花花卷 香肠花卷 玫瑰花卷 鸳鸯卷 蝴蝶卷 银丝卷 金丝卷 莜面卷 蘑菇羊肉烤栳栳 绿茶糯米卷 蒸春卷 黏豆包 什锦糖包 山楂豆沙包 五仁包 蛋黄豆沙包 枣泥豆包 金沙包 三色豆沙包 桃仁豌豆包 椰丝绿豆包 寿桃包 酥皮蛋黄莲蓉包 双泥包 奶黄包 杏仁包 核桃酒酿包 香蕉包 发糕(1) 发糕(2) 玉米面发糕 二米面发糕 三米面发糕 玉米蛋奶糕 小米发糕 南瓜发糕 枣泥拉糕 蜜枣甜发糕 黑米发糕 绿茶发糕 提丝发糕 北京碗糕 豆面糕 糯米牛头糕 荞麦面扒糕 红枣松糕 枣泥米糕 鲜奶碗糕 三色黏糕 三色蒸糕 芡实糕 红枣年糕 菱粉糕 白果松糕 糯米凉糕 山东包子 山西小笼汤包 狗不理包子 茯苓包子 荷叶包 一品汤包 小笼汤包 雪菜叉烧包 麻辣包 鸡肉灌汤包 猪肉萝卜丝包 梅干菜包 乌龙肉包 破酥包子 肉末冬菜包 三丁大包 八珍包子 十香包子 糯米烧麦 三鲜玉米团 鸡丁汤包 鸡肉八宝包子 鸭丁包 鸭肉豆腐包 鸭杂芹菜包子 羊肉包 咖喱牛肉包 牛肉芹菜包 牛肉紫菜苔包 狗肉包 青豆虾仁包 三文鱼汤包 海米粉丝包 蟹黄灌汤包 三鲜汤包 槐花包子 香菇素包 什锦素包 荞麦素包 烤麸大包 猪肉白菜蒸饺 猪肉卷心菜蒸饺 猪肉大葱蒸饺 猪肉酸菜蒸饺 猪肉韭黄蒸饺 猪肉韭菜鸡蛋蒸饺 猪肉扁豆蒸饺 猪肉笋丁蒸饺 猪肉豆芽蒸饺 猪肉火腿蒸饺 猪肉雪菜蒸饺 猪肉三丁蒸饺 猪肉芹菜蒸饺 猪肉冬瓜蒸饺 猪肉葫芦蒸饺 猪肉芋泥南瓜蒸饺 猪肉山药蒸饺 猪肉豆腐蒸饺 猪肉酱香蒸饺(1) 猪肉酱香蒸饺(2) 猪肉酱香蒸饺(3) 猪肉茶味蒸饺 猪肉南瓜蒸饺 猪肉米粉蒸饺 猪肉三鲜米饺 猪肉笋香蒸饺 猪肉荠菜蒸饺 火腿冬瓜蒸饺 猪肉三鲜蒸饺 猪肉一品蒸饺(1) 猪肉一品蒸饺(2) 猪肉一品蒸饺(3) 猪肉水晶蒸饺 猪肉玉兔饺(1) 猪肉玉兔饺(2) 猪肉鸡冠饺 猪肉白菜饺 猪肉秋叶饺 蝴蝶蒸饺 双色蒸饺 四喜蒸饺(1) 四喜蒸饺(2) 猪肉五福蒸饺 猪肉鸳鸯饺 猪肉凤凰饺 猪肉金鱼饺 猪肉五星饺 猪肉花篮饺 猪肉马蹄饺 徽州蒸饺 牟平蒸饺 淮扬蒸饺 宣威蒸饺 羊肉萝卜蒸饺 羊肉冬瓜蒸饺 羊肉酸菜蒸饺 羊肉西葫芦蒸饺 牛肉白菜蒸饺 牛肉葱头蒸饺 牛肉萝卜蒸饺 牛肉芹菜蒸饺 牛肉香菇蒸饺 驴肉萝卜蒸饺 驴肉韭菜蒸饺 花瓜鸡肉蒸饺 鸡肉三鲜蒸饺 鸡肉香菇蒸饺 鸭肉油菜蒸饺 四黄蒸饺 鱼松回头饺 虾仁小白菜蒸饺 鲜虾芹菜蒸饺 虾仁豆腐蒸饺 虾仁蒸饺 虾肉木樨蒸饺 全虾蒸饺 虾米韭菜蒸饺 虾皮粉条蒸饺 鲜虾金鱼饺 鲜虾海星饺 鲜虾凤眼饺 蟹味五喜饺 干贝翡翠蒸饺 翡翠海皇蒸饺 百合蒸饺 蟹黄灌汤饺 蟹黄蒸饺 蟹黄水晶蒸饺 蟹黄鲜肉蒸饺 苏州蟹黄蒸饺 一品素馅蒸饺 南瓜蒸饺 素菜蒸饺 韩国饺子(1) 韩国饺子(2) 面筋饺 薯粉萝卜饺 玉米粉 虾皮韭菜饺 地瓜粉蒸饺 土豆泥蒸饺 千层饼 果料千层饼 金丝蒸饼 辣味南瓜饼 蒸拌冷面 酱姜蒸面 山西金窝窝 虾酱豆腐煮烙、煎、炒炸烤

<<面面俱到>>

章节摘录

猪肉三鲜蒸饺原料：精面粉500克，猪肉末300克，海参、虾仁各20克，蟹肉50克，色拉油、香油、酱油、精盐、葱姜末各适量。

制作：1. 将海参、虾仁分别洗净切成粒，同猪肉末、蟹肉一起加入精盐、酱油、色拉油、香油、葱姜末搅打成黏稠的馅料备用。

2. 将面粉用适量热水搅拌均匀和好，盖上湿布饧10分钟，搓成长条，切成圆剂，擀成饺子皮，填入适量馅料，对折捏紧成饺子。

3. 将饺子上锅蒸熟即可。

猪肉一品蒸饺（1）原料：精面粉500克，猪肉末300克，海参、虾仁、熟笋各100克，面肥少许，色拉油、香油、酱油、白糖、精盐、葱姜末各适量。

制作：1. 将海参、虾仁、熟笋分别洗净切成粒，同猪肉末一起加入精盐、酱油、色拉油、香油、白糖、葱姜末搅打成黏稠的馅料备用。

2. 将面粉用适量热水搅拌均匀和好，盖上湿布饧10分钟，搓成长条，切成圆剂，擀成饺子皮，填入适量馅料，对折捏紧成饺子。

3. 将饺子上锅蒸熟即可。

<<面面俱到>>

编辑推荐

人生有限，美味却无限，欲将面食吃个遍，细数竟有千万，天高云淡，不到长城非好汉，屈指行程二万。

翻开《面面俱到:中外面食大全》，让您品尝天下美味面食。

<<面面俱到>>

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>