

<<名菜家做面点>>

图书基本信息

书名：<<名菜家做面点>>

13位ISBN编号：9787506467957

10位ISBN编号：750646795X

出版时间：2011-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：犀文资讯

页数：127

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>

## &lt;&lt;名菜家做面点&gt;&gt;

## 前言

我国自古就是一个面食大国。

2005年，研究人员在青海省民和县一处河滩沉积物发现了一个倒扣的碗。

碗中盛有黄色面条，最长者达50厘米。

，据考证，这些面条已经有4000年历史。

比之前最早用文字记载的面条还要提前两千多年。

面点在我国最早的名称叫做“饼”，东汉末期的刘熙曾在《释名》一书中这样注释：“饼，并也，溲面使合并也”，意指一切用水和面粉混合的食品。

而面点中最重要的一种形式——面条，在当时也是只用煮饼、汤饼、水引饼、不托、饂飩等名称来形容。

直到宋代，它才被正式称作“面条”。

面条一词的独立，标志着面点制作逐渐走向专门化和细致化。

而其后元明清三代，正是我国面点发展的全盛时期。

中华美食向来讲求“食不厌精，脍不厌细”。

对于面点来说，尤为如此。

以面条为例，仅仅做法就有拉伸法、擀压法、挤压法等数种之多。

细分开来，其中又有注重刀工、口感筋道的刀削面；充分揉和，富含气孔的空心面；盐碱喝面，反复抻拉的龙须面；煮熟油炸，一泡即食的伊府面等。

曾有一位师傅将28根拉面条穿过了直径只有1毫米的针孔，手艺之高，令人折服。

面食既久，自然而然便形成了我国博大精深的面食文化。

新春佳节，家家户户必食饺子，取其更岁交子之意；十五元宵，众以“元宵”为食，盼望团圆和睦；

八月中秋，月饼又成为主角，象征人月两团圆。

而在婚嫁添丁、祝寿迎客之时，亦多有面食寄意，以表其情。

面食点心人人喜爱，同时也迎来了骚客们的交口称颂。

如刘禹锡赞美环饼的“纤手搓来玉色匀，碧油煎出嫩黄深。

夜来春睡知轻重，压扁佳人缠臂金”。

黄庭坚描写面条的“汤饼一杯银线乱，菱蒿如箸玉簪横”。

陆游记叙食齏面的“一杯齏餠，手自芼油葱”。

既是写物，也是面食文化的体现。

由于面食在人们生活中具有如此重要的地位和影响，因此“名菜家做”系列专门收录了“面点”部分。

本书从菜系人手，分为粤式面点、闽式面点、浙式面点、湘式面食、徽式面点、苏式面点、川式面点、鲁式面点、京式面点、东北面点及其他面点等11大类别，为读者献上了每个地区的特色面点，具体品种不乏牛腩面、虾饺、萝卜糕、生煎、热干面、龙抄手等大家耳熟能详的风味名吃。

每一款面点除了详尽清晰的做法介绍外，还附带知识性极强的营养分析和小贴士。

可令读者在学做之余，增加对食材的认识。

## <<名菜家做面点>>

### 内容概要

中华美食向来讲求“食不厌精，脍不厌细”。

对于面点来说，尤为如此。

以面条为例，仅仅做法就有拉伸法、擀压法、挤压法等数种之多。

细分开来，其中又有注重刀工、口感筋道的刀削面；充分揉和，富含气孔的空心面；盐碱喝面，反复抻拉的龙须面；煮熟油炸，一泡即食的伊府面等。

曾有一位师傅将28根拉面条穿过了直径只有1毫米的针孔，手艺之高，令人折服。

《名菜家做面点》从菜系入手，分为粤式面点、闽式面点、川式面点、浙式面点、徽式面点、湘式面点、苏式面点、鲁式面点、京式面点、东北面点及其他面点等11大类别，为读者献上了每个地区的特色面点。

## &lt;&lt;名菜家做面点&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章恰到好处地坚守原则 办事要把握原则,不可破了规矩 荔罐爹办事不违背良心,不破坏规矩..... 荔霉雾坚持自己的方向与计划.....一..... 荔鬃荔该让则让,不该让则寸土必争..... ;荔箴溪卸下面具,做真实的自我..... 荔裘黛做事不越位、不越权..... 壤浚霁做好事也要有分寸..... 器磷黛劝谏他人时,说话要站在对方的立场... 第二章恰到好处地投入感情 只要真憾在,办事一路畅 ?荔辨:融入人群中..... 荔器渗把赞美之言挂在嘴边..... 荔蠢驥把话说到对方心窝里..... 荔荔驥留下别人喜欢的,摒弃别人厌恶的..... 荔器蓼爹在对方脆弱的时候送去真情..... i麓篱龚鬃给对方传递期望..... 簿器j缙多说几个“我们”..... 7夔篱鸶;适当地赞美对方..... 缓鬃囊磋受到恩惠就要表示感谢..... 荔篱;黉针对对方的心理去收拢人心..... 豸鬃逼鸶礼要送得巧,不可乱送..... 荔器黎珍求人办事不要强人所难..... 第三章恰到好处地控制情绪 遇事要冷静,不四感情穗事 溺徽旗不要带着成见去做事..... 蠢篱参截不要被直观感觉所误导..... ;荔誉曩籀让心情平静下来,遇事三思而后行. . . ;荔爱塑羹束手无策时也要保持镇定从容..... 荔袋i童爹做自己情绪的主人..... ?荔凌l箜;临危不惧,遇事不慌..... 。 荔袭,爱荔j不要以激动去应对激动..... ,秀式,2荔不要把喜怒哀乐挂在自己的脸上... . 秀裴:叠87别人犯错时,不要去急躁地责备... . ,荔式j渤j在暗淡的时光里要沉得住气..... . 第四章恰到好处地运用技巧 撒霁要“巧”,不可“蛮”干 爹器荔舅故意制造一些紧张气氛给对方压力..... 荔鬃渤二不要踩着别人的脚印走.....二..... i羲答磐显示自己的强大,以提高震慑力..... : . 。 荔我,纂‘巧妙构思,制造一个共同的“假想敌”..... . 一荔霸:爹誉沿着通往目标的捷径走... ..&#8226;&#8226;...&#8226; ,荔篱塗妻,因势利导,以小的付出换取大的回报.....&#8226; 荔篱;箍!制造神秘感,不要让人轻易看透..... .面粉基本知识粤式面点 红烧牛腩面 云吞面 鱼蛋米粉 水晶虾饺 潮州鱼皮饺 炸春卷 葱油花卷 芝麻煎堆 潮州韭菜饼 雷州田艾饼 豆沙角 腊味萝卜糕 爽口马蹄糕 香软芋头糕 虾仁烧麦 椰香糯米糍 脆皮猪肠粉 蛋挞 酥皮包 莲蓉包 成水角 蜜汁叉烧包 椰汁红豆糕 成蛋酥 蝴蝶酥 岭南光酥饼 香甜鸡蛋糕 腊肠糯米卷 爽口千层糕 笑口枣闽式面点 筋肉牛肉面 鲜虾担仔面 田螺鸡米粉 乡村蚬肉饺浙式面点 风味阳春面 上海虾米葱油面 鸡汁生煎 白菜水晶饺 灌汤小笼包 甘笋椰丝糍 黄金馒头 番薯酥饼 蜂糕 杏仁芝士批 双色太极饺 火腿酥油饼湘式面点 酸辣三丝面 怪味凉面 地道酸辣粉 酸豆角肉饺 凤凰排棵 香辣馄饨徽式面点 徽州饼 糯米饼 南乳芝麻酥 蟹黄虾子烧麦 豆蓉黄金盒 三河米饺 红豆煎饼 芋丝煎饼 香菇鸡肉饺苏式面点 香菇滑鸡包 富贵石榴球 扬州锅面 油面筋 虾仁伊府面 金黄南瓜饼 香甜玉米饼川式面点 四川担担面 宜宾燃面 肉酱铺盖面 四川凉面 冬瓜手指酥 龙抄手 赖汤圆 四川辣子水饺鲁式面点 海鲜龙须面 胶东大虾面 麦香粗粮饼 五仁大包 香麻花生包 绿豆蓉菊花饼 腰果千层酥 香脆松子饼京式面点 京味打卤面 炸酱拌面 炒疙瘩 三色凉面 狗不理包子 白糖焦饼 黑椒芝麻酥 杞子红枣糕 京式芋头千层糕 孜然牛肉盒 东北面点 延吉凉面 小鱼贴饼子 韭菜猪油饺 芝麻糕 油炸糕其他面点 陕西臊子面 油泼面 肠旺面 黄酱肉面 麻酱凉面 萝卜丝饼 武汉热干面 沙茶牛肉凉面 香葱油面

<<名菜家做面点>>

章节摘录

插图：

<<名菜家做面点>>

编辑推荐

《名菜家做面点》：名菜家做系列

<<名菜家做面点>>

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>