

<<风味面条食谱60种>>

图书基本信息

书名：<<风味面条食谱60种>>

13位ISBN编号：9787538837902

10位ISBN编号：7538837906

出版时间：2001-7

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：李凤林 王君芝

页数：61

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>

<<风味面条食谱60种>>

内容概要

本书向您介绍了棒棒鸡面、肉丝干拌面、麻酱面、五香牛肉面等60种风味面条食谱。

<<风味面条食谱60种>>

书籍目录

- 1.棒棒鸡面
 - 2.担担面
 - 3.肉丝干拌面
 - 4.虾仁鸡蛋面
 - 5.麻将面
 - 6.榨菜肉丝面
 - 7.五香牛肉面
 - 8.鸡丝蛋面
 - 9.阳春面
 - 10.清汤面
 - 11.红汤面
 - 12.肉丝面
 - 13.温拌面
 - 14.三鲜汤面
 - 15.排骨面
 - 16.盖碗面
 - 17.麻辣牛肉面
 - 18.雪菜肉丝面
 - 19.红烧牛肉面
 - 20.红肠炒面
- 等.....

<<风味面条食谱60种>>

章节摘录

35.打卤玉米面 原料：玉米面条500克，猪肉末100克，木耳、黄花菜各30克，酱油3克，味精3克，鲜汤500克，葱末、姜末各2克，色拉油50克，淀粉5克，精盐4克，香油少许。

制作： 1.木耳、黄花菜用温水泡好，洗净切成末待用。

2.炒勺放油加热，下葱、姜炝锅，放肉末炒变色加酱油、木耳、黄花菜煸炒，加汤，开锅后加精盐、味精，用淀粉勾芡，淋香油即为卤。

<<风味面条食谱60种>>

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>