

<<乾麵醬>>

图书基本信息

书名：<<乾麵醬>>

13位ISBN编号：9789867853028

10位ISBN编号：9867853024

出版时间：2002

出版人：楊桃文化事業有限公司

作者：連愛卿

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;乾麵醬&gt;&gt;

## 內容概要

中國最早的「醬」，是以豆醬的型態出現，也就是麥子、稻米、黃豆加入醬麴發酵而成的食品。根據文獻考據，遠在春秋時期就已經有豆醬的記載，可見中國的「醬」歷史十分悠久，且流傳至今已發展出各式口味與吃法，甚至豆腐乳、醬瓜等也可算是醬的延伸。

最早的麵條根據史料記載，則出現在東漢時期。

當時的麵條比較類似麵片的感覺，而現代的各式麵條則是到宋代以後才發展出來。

此外，像是韓國、日本、義大利，甚至泰國、越南等東南亞國家的麵食文化，也多是傳承自中國。

人們吃麵的歷史淵遠流長，麵的種類不但多不勝數，吃法更是五花八門，湯、炒、蒸、煨、燴、焗、焗、拌……，而口味變化多端且能輕鬆操之在手的「乾麵」，自然也就成了眾所津津樂道的麵食寵兒，各式獨特的地方風味不知擷獲了多少中外饕客的味蕾。

乾麵好吃與否，煮麵與製醬的功夫有著絕對的影響力。

粗細、長短、厚薄不同的麵條，口感各有千秋；用便利的調味料調製或加入許多食材費心熬煮的麵醬，風味也巧妙不同。

如此平民化的乾麵，就這樣靠著醬料與麵條的搭配變化而擁有百變多端的精采演出。

本書的「美味麵麵觀」單元，將麵條的起源、種類、煮麵的秘訣等常識通通告訴你，讓你對麵一把罩；「中國風味篇」與「異國風味篇」共有35種傳統與現代結合的美味中外乾麵醬食譜，啟發你無限的創意，讓吃乾麵除了滿足口腹之慾外，還能擁有DIY的無窮樂趣；「簡易方便醬」單元讓偶爾有點懶，不想煮飯炒菜的你，不用也可以享受乾麵的美味。

只要撈出剛從沸水中煮好的Q軟麵條，拌上精心調製的風味麵醬，一碗麵與醬完美組合的乾麵就完成了。

肚子餓了嗎？

來碗自製的美味乾麵吃吃吧！

<<乾麵醬>>

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>