

<<山西面食>>

图书基本信息

书名：<<山西面食>>

13位ISBN编号：9787122021342

10位ISBN编号：7122021343

出版时间：2008-5

出版时间：化学工业

作者：北京唐人美食职业技能培训学校 编

页数：64

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>

<<山西面食>>

内容概要

本书主要介绍煮焖品种、煎烙品种、蒸炸品种共50例山西面食的配方和制作图解，既有精选的传统品种又有近年流行的新品种，图片丰富，配方详尽，图解详细，真正“手把手”式传授，可帮助面点小吃制作经营商户、中式面点师、参加职业技能培训的学员迅速掌握操作技巧，是其良师益友。

<<山西面食>>

书籍目录

常用原料和工具介绍 煮焖品种 常用面卤制作 手擀面 柳叶面 一根面 小拉面 刀削面 荞面刀削面 刀切面 荞面刀切面 黄面刀切面 红面刀切面 红面猫耳朵 什锦猫耳朵 白面鱼鱼 莜面鱼鱼 恰恪面 翡翠面 荞面恰恪面 红面剔尖 余面 蘸尖尖 肉片扁豆焖面 蒜蘸面子 干炒面 揪片 拌烂子 煎烙品种 三鲜烙盒 焦包 烙糕子 煎柿子饼 芝麻烧饼 麻酱白糖饼 豆沙油酥饼 螺旋烧饼 油脂饼 闻喜饼 家常油酥饼 南瓜糊塔塔 西葫芦糊塔塔 蒸炸品种 莜面栲栳栳 莜面卷 莜面蒸饺 荞面灌肠 黄米面枣糕 柿子腊糕 玉米面枣窝头 黄米团子 柿子添仓馍 黄米面油糕 黄米面麻团 油糊角(饺)

<<山西面食>>

编辑推荐

《山西面食》历史悠久，风味独特，是我国主要的风味面食之一，在全国面食行业中占有十分重要的地位。

其用料之广，花色品种之多，制作之精，形状之美，口味之佳，不仅在国内堪称一流，在世界也享有较高的声誉，“世界面食在中国，中国面食在山西。”

由于山西地理环境得天独厚，南部平川气候温和，北部山区气候寒冷，造就了山西成为世界上杂粮品种最全的地域，使山西成为“面食之乡”。

山西也创造出了品种繁多的地方名优风味面食——刀削面、剔尖、拨面等，它们都以悠久的历史、精湛的工艺、浓香的口感、诱人的色泽等特点而久负盛名。

近年来，山西面食无论从花色品种还是制作技艺都在不断创新。

为了弘扬中国饮食文化，使更多的人了解山西面食，为了帮助读者学习和掌握山西面食的制作技艺，特编写了《山西面食》奉献给您，让您迅速掌握山西面食的配方和制作要领，亲手制作、品尝美味的山西面食。

<<山西面食>>

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>