

<<中国面点辞典>>

图书基本信息

书名：<<中国面点辞典>>

13位ISBN编号：9787537735490

10位ISBN编号：7537735492

出版时间：2010-1

出版时间：山西科学技术出版社

作者：李朝霞 编

页数：820

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>

前言

面点，是一个组合名词。

面指各种粮食作物加工而成的粉末，点即点心，最初指略吃一点东西，今指一类食物。

人们组合成新名词，泛指以粮食面粉为主要原料而制作的许多种食物。

人类告别茹毛饮血的原始生活，懂得熟食，学会烹调，就学会用粮食做饭了。

翻开我国的古代文献，便知道“饭”是中华民族最基本、最丰富的食物。

由此可知，中国的面点文化，历史悠久，同中国烹饪文化中的菜肴文化、酒类文化、茶类文化等一样光辉灿烂，耀眼夺目。

把谷物做成饭，是古人的一种创造。

《说文》载：“饭，食也；食，米也。

”可见古人所说的“食”即是用米做成的饭，也有吃饭的意思。

有学者指出，我国地广人多，食俗不同。

南方同胞，多食米（粳）粒，以对付炎热和潮湿；北方同胞，多食面粉，以应对寒冷和干旱。

由于食物结构的不同，形成了南北方同胞的许多特点，即相貌、性格、智力等诸方面的差异。

所以，我国的面点文化，繁若星辰，浩似大海。

需要认真研究总结，挖掘整理，发扬光大。

中国的面点文化，涉及到面点的起源、历史沿革、原料、辅料的选择应用、制作技艺，成品的色、香、味、形、营养价值、吃法等许多方面。

并不是一两本小书就可以说得清楚的。

应该有一部或多部面点大辞典来作为较权威、统一的规范诠释。

如此艰巨的任务，也并非本书编者可以胜任和完成的。

本书所以称作《中国面点辞典》，只是表达了众多编者对规范中国面点文化的一点想法或建议而已，

拿辞书的要求，对照本辞书可以说相距甚远。

本辞书只是对南北公开流传的三千五百余种面点，按照全书的体例要求略作规范，稍加诠释，为广大烹饪爱好者提供一本实用的面点书籍。

内容概要

本书内容简介：面点，是一个组合名词。

面指各种粮食作物加工而成的粉末，点即点心，最初指略吃一点东西，今指一类食物。

人们组合成新名词，泛指以粮食面粉为主要原料而制作的许多种食物。

人类告别茹毛饮血的原始生活，懂得熟食，学会烹调，就学会用粮食做饭了。

翻开我国的古代文献，便知道“饭”是中华民族最基本、最丰富的食物。

由此可知，中国的面点文化，历史悠久，同中国烹饪文化中的菜肴文化、酒类文化、茶类文化等一样光辉灿烂，耀眼夺目。

把谷物做成饭，是古人的一种创造。

书籍目录

前言

凡例

面条、面片类

刀削面

刀拨面

刀鱼卤面

刀鱼汁面

二面抿圪蚪

七彩鹿肉面

八仙拜寿面

八玲面

人参长寿面

山东蓬莱小面

山东珍珠汤面

山东金丝面

山东鲜汤面

山西拉面

山西伊府面

山西蛋黄面

山西南炒面

山西菠菜面

山西大拉面

山西刀拨面

山西刀切面

三鲜炒面

三鲜汤面

三鲜卤面

三鲜鸭包面

三鲜伊府汤面

三鲜猫耳面

三鲜鸡丝炒面

三鲜火腿面条

三鲜煎面

三鲜炒揪片

三味干拌面

三鱼烩翅面

三合面条

三合面圪条

三原疙瘩面

三和羊肉面

三丝炒面

三丝焗面

三丝双味虾面

三丝翡翠面

三丝翡翠面(2)

<<中国面点辞典>>

上海三虾面
上海焖肉面
上海阳春面
小粉面饴饬
小刀凉爽面
小煮面
小豆粉面条
小锅米线
川味鱼卤面
广式香炒面
土豆焖莜面鱼鱼
大肉汤面
大刀切面
大柳面条
大酥牛肉面
干炒牛肉河粉面
干炒搓鱼
干面饴饬
云南饵丝
云南过桥米线
云南三丝炒面
云南什锦凉面
云梦鱼面
云梦银丝鱼面
什锦品锅面
什锦荷南粉
什锦伊府面
什锦烩面
什锦烤面
什锦奶油烤面
什锦鸡蛋面
什锦凉面
什锦蔬菜凉面
什锦色拉凉面
什锦炒面
什锦炒猫耳朵
什锦龙须面
什锦凉米线
太原拨鱼
太原刀削面
太平羊肉面
太师细面
天津银丝奶汤面
天津鸭舌面
开洋葱油煨面
开元寿面
牛肉米粉

<<中国面点辞典>>

牛肉汤面
牛肉炒河粉
牛柳酸辣面
牛肉荞面条
牛肉奶油烤面
牛肉炒面
牛肉软炒面
牛肉番茄汤面
牛茸拌面
内江牛肉毛面
五丝炒线血
五彩米粉面
长寿面
长溜尖
长豆面
日式大虾汤面
日式冷面
日式炒面
火腿冬笋拌面
火腿蛋丝凉拌面
文蛤海鲜面
开封羊肉烩面
五色臊子面
中江挂面
手擀虾皮面
风味凉面
切板条
切鱼鱼
北京炸酱面
北京羊肉杂面
北京打卤面
北京凉拌面
北方包馅抻面
白汤大面
白切羊肉面
白肉打卤而
白面窟垒
白面碗饽子
四川担担面
四川简阳牌坊面
四川砂锅煨面
四味凉面
冬菇炒面
冬菇凉拌面
对汤饴铭
对虾面
邛崃奶汤面

<<中国面点辞典>>

汉中梆梆面
生炒面
东台鱼汤面
东北大拉皮
东北三丝面
龙须线面
龙凤面
龙须面
奶油八宝伊府面
奶香空心面
奶味龙须面
辽宁三鲜伊府面
甘肃凉皮
兰州清汤牛肉面
包皮面
玉米面丝条
玉米面丝条(2)
玉米饴铬
玉米面沙
玉米漏疙瘩
玉米汤面
肉丝油面
肉丝两面黄
肉丝片儿汤
肉丝炒河粉面
肉丝三片汤
肉丝炒面
肉丝汤粉
肉丝香菇面
肉丝焦炒面
肉丝扁条面
肉丝炒鱼茸面
肉丝炒刀削面
肉丝南炒面
肉丝焖面
肉丝香油拌面
肉丝黄瓜拌面
肉丁鱼子炸酱面
肉片拨鱼
成都桔面
成都酸辣面
成都素面条
成都铜井巷素面条
成都奶汤面
红面擦圪蚪
红面剔尖
红面圪搓

<<中国面点辞典>>

红烧羊肉面
红烧鲤鱼面
红烧牛肉汤面
红糖蛋油面
红油拌面
红烧牛肉面
羊肉炒面片
羊肉臊子饴饴
羊肉杂面条
羊肉汤面
羊肉鲫鱼汤面
羊排烤面
羊肉焖搓鱼
压面条
伊府面
阳春汤面
阳春面
曲周杂面
杂面锅出溜
合阳页面
米粉
米粉面条
芝麻酱拌面
芝麻面
芝麻酱三丝面
全家福汤面
全家福大面
西北干拌面
西宁清真小吃抓面
西安猴耳面
早堂面
圪坨
吉林朝鲜冷面
台湾凉拌面
关东饺子面
冰城三丝面
观音伊府面
安康窝窝面
血豆腐汤面
过桥米线
过手米线
达县烩面
豆面揪片
豆角焖面
豆角焖面(2)
豆面溜尖
豆面切面条

<<中国面点辞典>>

豆面抿蚰
豆面拖叶
豆面条
豆芽凉面
豆粉紫苏拌粉
豆花米线
豆角面
岐山臊子面
沙茶猪肉面
沙河粉
扬州锅面
扬州伊府面
扬州窝面
鸡鸭饴饽
鸡丝伊府面
鸡丝香酥面
鸡卤香汤面
鸡味拉面
鸡丝汤面
鸡丝榨菜凉面
鸡丝凉面
鸡丝汤魁面
鸡肉蝴蝶面色拉
鸡脯肉凉面
鸡汤肘花拌面
鸡蛋汤面
鸡蛋炒面
鸡蛋炒拨鱼
鸡肉焖面
鸡块汤粉面
鸡蛋打卤面
鸡火汤面
汤饼
汤面
宋嫂面
纸包八珍面
苏州枫镇大面
卤肉拌粉
卤味凉拌面
卤蛋汤面
卤味凉油面
卤汁荤汤肉线细面
陇东臊子面
芥末肚丝面
芥味荞麦凉面
炒疙瘩
炒莜面窝子

<<中国面点辞典>>

炒莜面搓鱼
炒莜面片子
炒米面条
炒面
炒伊府面条
炒叉烧七彩粉
炒咖喱鸡粉
炒鸡丝粉
炒猪肝粉
炒面线
炒意大利面
炒肉帽面
炒鱼面
鱼汤面
鱼汁面
鱼汁焙面
鱼肉臊子面

.....

蒸馍、饼子类
粥品、饭食类
包馅面点类
花糕·点心类
杂式面点类
古代面点类
药膳面点类
面点综合类

章节摘录

1.原料精制面粉、碱面、温水、调料、汤菜各适量。

2.制法用精粉和面，和面水因时而异：春用高温水，夏用低温水，秋用半温水，冬用大热水。

500克面粉配水200毫升，冬配碱15克，春、夏、秋各配碱10克，普通饴饽不用碱。

面要和得硬软适中，在饴饽床轧出煮熟，用凉水过3遍，捞出晾至表面水分稍干后，用清油搓一遍待用。

热食时用热汤过一遍，浇以臊子即可。

夏季可拌以黄瓜、豆角、凉粉等菜凉食。

【云南饵丝】云南省傣族的著名小吃。

古老的制作方法是：选上等大米淘净浸透，上锅蒸熟，取出晾温。

之后倒入专用的石窝内用杵捣成泥，即成饵饽，取出后再用擀杖擀成薄片，撒上面粉，切成丝即成“饵丝”。

现在是将蒸熟的大米晾温后，用轧面机先压成薄片，再用轧刀切成条状。

1.原料饵丝500克，榨菜丁、肉末、辣椒油、酱油、精盐、味精、葱丝、姜丝、鲜汤各适量。

2.制法将煮锅置旺火上，舀入鲜汤，沸后放入饵丝煮熟，加入榨菜丁、肉末、辣椒油、酱油、精盐、味精、葱丝、姜丝，找好口味即成。

将制成的饵丝分盛5个碗内，各碗浇上原汤汁即可食用，此面也可浇荤、素卤食用。

【云南过桥米线】“米线”是用大米做成的面条。

品种很多，如“小锅米线”、“_卜米线”、“猪肉米线”等，是云南地方风味小吃。

“过桥米线”是“米线”中的上品。

其用料考究，制作精细，吃法特殊，闻名中外。

“过桥米线”已有100多年的历史，它源于滇南蒙自县，1920年，昆明市建立了第一家“过桥米线”馆仁和园。

传说有一秀才在南湖的湖心小岛上念书，秀才妻每日都要通过石砌的小桥给夫送饭。

一日，妻子念其丈夫读书之苦，炖了一只义肥又壮的母鸡，装入罐中，正准备送给丈夫，由于有要事未能按时送去。

当她办完事后，发现汤罐还是热乎乎的，原来是厚厚一层黄油覆盖汤面，起到了隔热作用。

于是便穿小道，走石桥，送到丈夫身边，将米线往鸡汤里浸泡后，随即捞出放到碗中，秀才吃了十分满意。

后来，此事被传为美谈，人们为了赞誉这位贤能的妻子，便将这种食品取名“过桥米线”。

“过桥米线”由三部分组成，即：汤、肉片、米线及各种作料。

汤：是由鸡、鸭和猪筒子骨、排骨熬制而成。

肉片：是将鸡脯肉、猪里脊肉、鱼肉、水发鱿鱼切成极薄的片放入盘中；猪肝、腰子、肚子切成薄片后，放入温水内氽至半熟，去掉血腥味后也放入盘中。

雪白的米线摆在另一个大盘中。

佐料则是由豌豆尖、细菜薹、黄芽韭、菠菜、葱丝、茼蒿、豆芽、姜丝、豆腐皮丝等组成。

吃“过桥米线”时，在高深的瓷碗内放入胡椒粉、熟鸡油，再把滚开的汤舀入碗内，接着把各种半熟肉片分别放入碗中烫熟，然后，加入米线并分别放入各种菜浸烫，将配好的甜酱油、辣椒油、芝麻油等佐料置于碗中，即可食用。

后记

由于社会的变革与日益进步，现实生活中出现了许多令人高兴的新鲜事儿。

但人们也会听到一些不和谐的叹息声：吃猪肉怕瘦肉精，西红柿使用了催红剂，开花馍涂上了食色素……人们多么希望吃到原汁原味的新鲜食品，就像欣赏少数民族原生态的音乐和歌曲一样，是如此洪亮，是那样美妙动听。

为了满足广大读者的需要，考虑到人们在生活中的一些忧虑和担心，本辞典在选编各种面点和流行小吃条目时，尽量使用传统的配料、计量和传统的操作方法，包括使用传统的炉灶、火功、炊具等，使每个面点和小吃品种，尽可能保持其风味特色。

一些创新的面点品种和小吃品种，大多数经过了厨师们的实践，并得到了广大顾客的认可。

传统品种的创新和发展思路问题，是需要广大烹饪工作者和广大消费者在生活实践中不断探索和研究解决的一个问题，一些创新品种将会随着时代发展和人们的生活习惯而不断涌现。

本辞典的编写者只是提供了一些条目和实例，作为抛砖引玉，也只是编写者的愿望。

本辞典在编写时收集和参考了不少公开出版的面点资料。

由于引用零散，难以详述，特向资料提供者表示由衷的感谢！

编者

<<中国面点辞典>>

编辑推荐

《中国面点辞典》是由山西科学技术出版社出版的。

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>