

《山西面食》

图书基本信息

书名：《山西面食》

13位ISBN编号：9787122100450

10位ISBN编号：7122100456

出版时间：2011-4

出版社：化学工业

作者：牛国平

页数：210

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《山西面食》

内容概要

《山西面食》精选最经典、易做的山西面食，详细讲解面条、饼、包子饺子、糕点等4大类130种面食技艺200多道美味面点的制作方法，除了基础制作方法外，还加入肉蛋蔬菜食用的特色吃法，更穿插了一些面食的典故、趣闻、轶事等。每道菜品都配有精美的彩色图片，辅助读者参考学习。书中所介绍的制作方法，翔实可靠，易懂好学，只要认真阅读，如法炮制，就不难成功做出色香味形俱佳的、地道道的山西著名面食，为日常餐桌增添美味。不仅适合广大家庭阅读使用，同时对餐饮业经营者及小吃制作者也具有很高的参考价值。

《山西面食》

作者简介

牛国平，1965年6月出生，山西壶关人。现为国家高级烹调师，在三尺灶台边颠锅弄勺30年有余。从1992年开始，先后在《中国烹饪》、《国际食品》、《四川烹饪》、《烹调知识》等30多家报刊上发表烹调文章数百篇。2006—2010年被《烹调知识》杂志社评为优秀作者。现已出版《面食绝招大全》、《新编酱料大全》等30多本烹调书。

牛翔，1987年生于山西壶关。因从小受当厨师的父亲熏陶，便与美食结下了不解之缘，在父亲的指导下，撰写的美食小文也不断在《中国烹饪》、《四川烹调》等杂志上发表。2008年大学毕业后，专心跟随父亲从事美食创作，并同父亲合作出版《新编酱料大全》等烹调书。

《山西面食》

书籍目录

第一章 花样面条山西刀削面/2 吃法1 羊肉卤刀削面/3 吃法2 肉炒削面/4 吃法3 窝蛋刀削面/5大同刀削面/6剪刀面/7 吃法1 浇卤剪刀面/8 吃法2 素炒剪刀面/9 吃法3 海参过油肉拌面/9 吃法4 蒜苗炒双鱼/10 伊府面/12 吃法1 豆角里脊丝伊府面/13 吃法2 虾仁伊府面/14 吃法3 砂锅三鲜伊府面/14翡翠面/16 吃法1 翡翠凉面/17 吃法2 三丝翡翠面/18 吃法3 香菇肉丝翡翠汤面/18 吃法4 红汤鸡串翡翠面/19猫耳朵/20 吃法1 炸肉酱猫耳朵/21 吃法2 炒猫耳朵/21 吃法3 猪肉余汤猫耳朵/22 吃法4 三色猫耳朵/23拉面/24 吃法1 生煎猪肉拉面/25 吃法2 老鸭笋尖拉面/26 吃法3 海带结烧肉拉面/27刀疙厉/28 吃法1 松蘑鸡蛋面/29 吃法2 炖肉刀疙厉/30 吃法3 土豆肉酱疙扯/31龙须拉面/32 吃法1 雪花龙须面/33 吃法2 什锦龙须面/33 吃法3 糖醋鲤鱼龙须面/34空心拉面/36 吃法1 奶香蔬菜拌面/37 吃法2 水煮肉片空心面/37 吃法3 三鲜空心面/38 吃法4 宽汁过油肉面/39夹馅拉面/40 吃法1 素炒夹馅拉面/41 吃法2 葱油香菇夹心面/41 吃法3 砂锅带鱼夹心面/42一根面/44 吃法1 红油香醋一根面/45 吃法2 丝瓜肉酱炒一根面/46 吃法3 木须肉一根面/46饴饴面/48 吃法1 荞面饴饴/48 吃法2 炖肉饴饴/49 吃法3 上党粉豆面饴饴/50 吃法4 小米饴饴/50手擀面/52 吃法1 臊子手擀面/53 吃法2 香菠牛柳面/54 吃法3 山西烩面/54南炒面/56 吃法1 肉丝南炒面/57 吃法2 鸡丝南炒面/57 吃法3 三鲜南炒面/58包皮面/59刀拨面/60什锦奶油烤面/61三和面/62剔尖/63 吃法1 蟹翅拨鱼/63 吃法2 翡翠剔尖/64 吃法3 土豆剔尖/65擦蝌蚪/66 吃法1 羊肉臊子擦蝌蚪/67 吃法2 鱼香肉丝擦蝌蚪/67抵圪斗/69莜面搓鱼/70 吃法1 土豆焖莜面鱼/71 吃法2 大碗烩莜面鱼/72 吃法3 炒莜面鱼/72 吃法4 八宝罗汉面鱼/73余羊肉菜饭/74调和饭/75长豆面/77 吃法1 酸菜豆腐卤浇面/78 吃法2 炝锅长豆面/78握钵钵/80握溜溜/81 吃法1 素炝锅握溜溜/82 吃法2 炒握溜溜/83流尖/84 吃法1 番茄肉酱长流尖/85 吃法2 蛋花短流尖/85三鲜煎面/87焖面/88上党卤面/89 吃法1 蒸卤面/89 吃法2 炒卤面/90襄垣挂面汤/91搓碗子/92玉米丝条/93豆面条/94 吃法1 锅仔麻酱豆杂面/95 吃法2 豆杂汤面/95羊肉烩面/97 吃法1 酸汤排骨面/98 吃法2 特色驴肉面/99水揪片/100斜旗片/101 吃法1 猪肉余片汤/101 吃法2 羊肉余片汤/102 吃法3 炒斜旗片/102小揪片汤/104拔的/105 吃法1 焖拔的/105 吃法2 酸菜臊子拔的/106 第二章 特色饼子上党馅饼/108长子炒饼/109潞城甩饼/111一口香蒜辣小煎饼/112油炸小米饼/113孟封饼/114子推蒸饼/115红脸烧饼/116太谷饼/117原平锅魁/118甜馅锅魁/118鲜肉锅魁/119忻县瓦酥/120石头疤饼/121吕梁油锄片/122金丝一窝酥/123缸炉饼/124香油饼子/125沁州干馍/126干炉烧饼/127驴油酥火烧/128清油饼/129小米面摊黄/130鸡蛋旋子/131葱花脂油烧饼/132豆面煎饼/133玉珠煎饼/134珍珠烙饼/135寿阳茶食/136沙子饼/137油切饼/138柳林芝麻烧饼/139甜干粮/140家嫂煎饼卷/141割边枣泥饼/142半疙瘩/143 第三章 饺子包子襄垣腥汤素饺/145壶关羊汤/146扁食头脑/148烩扁食/149炖羊肉汤饺/150宁武水饺/151襄汾馄饨/152百花烧卖/153生煎锅贴/154三鲜锅贴/155壶关水煎包/156柏子羊肉包子/158汾阳烤包/159荷叶包子/160鸳鸯韭菜包/161薯蓉包子/162猪肉酸菜包/163五仁包子/164五色豆沙包/165油糊角/166 第四章 飘香面点莜面栲栳/168乡宁白面油糕/170油食子/171新田泡泡糕/172黄馍馍/173豌豆面瞪眼/174油柿子/175应州牛腰/176平遥碗脱/177 吃法1 冷调碗脱/178 吃法2 热炒碗脱/178酸菜拨烂汤/179软米团子/180壶关炸糕/181豌豆糕/182武乡枣糕/183太原“头脑”/184帽盒/185空心拌汤/186面茶/187晋中油糕/188甜荞面凉粉/189圪垒/190 吃法1 焖圪垒/190 吃法2 蒸圪垒/191 吃法3 炒圪垒/192闻喜煮饼/193掐疙瘩/194 吃法1 西红柿酱卤掐疙瘩/195 吃法2 头肉炒掐疙瘩/195结义小炒/197黍米面麻糖/198炒莜面窝窝/199沾片子/200 吃法1 醋调和沾片子/201 吃法2 鱼头沾片子/201滴花油糕/202圪汤/203铺层馍馍/204“三倒手”硬面馍/205大同蜂糕/206银丝卷/207三色糕卷/208腐乳卷/209过油肉小花卷/210

章节摘录

吃法2 炖肉饸饹 这款面食是晋城的风味小吃之一。它是将面粉和成软面团，用特制的饸饹床压出圆面条，入开水锅中煮熟，捞出装碗，再浇上以猪肥瘦肉加香料炖制而成的卤汁，即可食用。具有面筋、肉酥、成香的特点。 【原料】面粉500克，猪肥瘦肉500克，十三香料1小包，葱节、姜片各10克，酱油、精盐、味精、干辣椒、胡椒粉、香醋、香油各适量，小油菜适量。 【工具】和面盆，特制饸饹床。 【制法】 1.制炖肉卤。将猪肥瘦肉洗净，切成1厘米见方的丁，放在砂锅内，先加葱节、姜片、酱油、精盐拌匀腌约10分钟，再加十三香料包、干辣椒，添入3000克冷水，上旺火烧开，打去浮沫，加盖以小火炖约1.5小时至肉酥烂时，调入精盐、味精和胡椒粉，略炖，离火，置于灶台边保温，待用。 2.制饸饹。把面粉放在盆中，加入300克冷水和成稍软的面团，盖上湿布饧一会，揪一块约重200克的面团在案板上揉光滑，搓成同饸饹斗粗细的圆柱形，放在饸饹斗里，然后架在锅上方的中间，压出圆面条一，落入沸水的锅中。待饸饹煮熟后，放入几颗洗净的小油菜煮熟。 3.取一只大碗，先在碗底放入少许精盐、味精、酱油、香醋、香油后，再用笊篱把煮好的饸饹和小油菜捞在碗里，随即用筷子挑动几下。浇上制好的炖肉卤即成。 叮咛 1.制炖肉卤时，猪肥瘦的比例以1比4为好。如肥肉多，入口太肥腻；如全是瘦肉，制好的卤汁不香肥。炖肉时必须用小火和砂锅。调味时，成味应突出一点，与饸饹拌吃味道才好。 2.饸饹盘碗前，碗底必须先放上精盐、味精、酱油、香醋、香油等调料。每碗饸饹中有三四颗小油菜就行了，不要多放。

吃法3 上党粉豆面饸饹 粉豆面饸饹配羊肉是长治市的传统主食之一，成品有豆香厚醇、食之筋韧、酸辣鲜香、油而不腻、滑而爽口的特点。 【原料】小粉面400克，黄豆面100克，优质榆皮面50克，鲜羊肉、红胡萝卜、甜面酱、五香粉、精盐、味精、料酒、花椒水、高汤、辣椒酱、米醋、香菜、葱段、姜片、熟羊油各适量。 【工具】和面盆，特制饸饹床。 【制法】 1.盆内放小粉面、黄豆面、榆皮面拌匀，加温水和成软面团。 2.鲜羊肉洗净，切成厚0.6厘米、宽1.5厘米、长2厘米的小块；红胡萝卜、洗净削皮，切成筷头丁。炒锅内放熟羊油烧热，入适量甜面酱炒香，再入羊肉块和胡萝卜、煸炒，待肉块变色后烹料酒，放葱段、姜片和花椒水，再加入适量高汤烧沸，改小火焖炖，至羊肉半熟时调入精盐，待羊肉炖烂后再加入少许五香粉，对好味后即成羊肉臊卤。 3.饸饹床架在沸水锅上，然后摘面剂压制入锅，待面浮起时，点少许冷水，反复3次（称三起三落）饸饹面即熟，捞入碗内，浇上羊肉臊卤，撒香菜末，加辣椒酱、米醋即成。 叮咛 1.面团要揉匀饧透，揉至表面光滑为宜。 2.饸饹床一定要放平、放稳，避免在用力挤压时翻倒。 3.面团不能硬，和好的面团以用手抓握稍加压力即可挤出为宜。 4.此面如炒食风味亦佳。

吃法4 小米饸饹 这款面食是晋中地区寿阳县夏季常食的凉面之一，具有粗粮细做、清凉消火、酸辣味鲜的特点。

《山西面食》

精彩短评

- 1、看封面感觉是一本人文的书，但，其实就是一本面条食谱，也没有插图，引不起阅读兴趣。
- 2、太喜欢这本书了，从中可以了解美食与当地民俗的文化特点
- 3、纯文字看不下去，一点图没有
- 4、热爱山西面食的不妨买来看看，指导步骤比较细致，门类齐全，值得参考。
- 5、时尚美食馆--山西面食，可以！
- 6、只有文字，不适合现在的读图时代。所以还是要改进一下
- 7、山西面食甲天下
- 8、只是读起来不太有趣。
- 9、不错的一本书，对自己有充实
- 10、包装完美;制作完美
- 11、没彩页 很多看不明白
- 12、没有配图
- 13、内容太多了，日常能做的也就那么几样。需要在有闲心的时候，慢慢学。
- 14、书有些瑕疵,无大碍.
- 15、很实用的书，就是印刷一般，没有图片，纸张也一般。
- 16、书中介绍了很多面食的做法，有些对于南方人来说很陌生，但很有趣。有时间会按照食谱呈现。
- 17、如果能够把彩图配上，那就更好了
- 18、不错，对我帮助很大。是菜鸟们的良师益友。
- 19、作为山西人，值得收藏一本种类较齐全、够地道的面食书籍，不仅介绍了面食的做法、窍门，还介绍了面食的来历。适合有面食基础的学生。
- 20、很喜欢面食，读者看看吧~知道君之很久了，终于买来他的书，准备照着试试哈
- 21、针对山西的各种面食，做了全面的讲解，对于我老爸来说，增进了他面食制作的水平，像是刀削面、臊子面之类的，我们大家都很喜欢！1
- 22、很实用的书，送货时间很快，不错。
- 23、正品行货带票.比超市还便宜.第二次购买了
- 24、快递速度 有效学习 内容全面 可惜没图片 下回再来。
- 25、书没图片，介绍必较全面
- 26、感觉没有描述得那么精美 用纸略显粗糙 图片也几乎没有
- 27、这本书介绍的面食做法需要有一定基础的人才做得好，对于我这种不善做面食的南方人来说有点难度，不过很有启发性。书本身很好，对各种面食介绍得很详细，故事也很有趣。

《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：www.tushu000.com