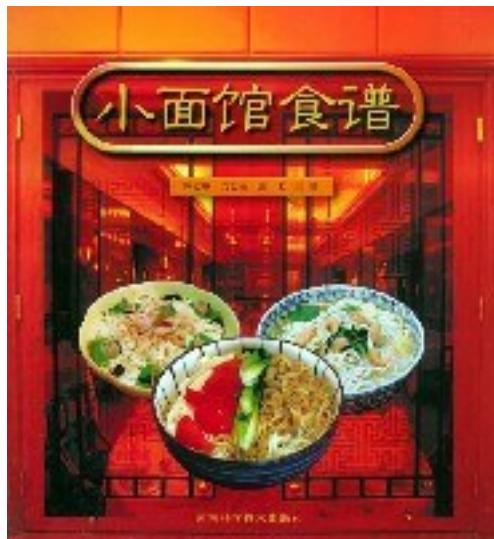


小面馆食谱



[小面馆食谱_下载链接1](#)

著者:陈志敏等编

出版者:河南科学技术出版社

出版时间:2004-1

装帧:平装

isbn:9787534929564

中国人除了在日常生活中喜食面条外，在家庭喜庆活动和特殊季节也要吃面条，如家中添了生子吃“汤饼宴”，老人做寿要吃“长寿面”，每年的农历二月二要吃龙须面，中伏天要吃凉面，俗话说：“头伏饺子二伏面，三伏烙饼摊鸡蛋。”唐代大诗人杜甫在《槐叶冷淘》中写道：“青青高槐叶，采缀入中厨，经齿冷于雪，能人投此珠。”据说当时只有九品以上的官员才有资格吃上这种以槐叶汁制作的“绿色食品”呢。

面条发展到现在，已有数百个品种，不少已成为当地甚至享誉全国的名吃，如上海的阳春面，四川的担担面，武汉的热干面，郑州的羊肉烩面，兰州的牛肉拉面，北京的炸酱面，山西的刀削面……

本书介绍了82种面条的制作方法，图文并茂，选料广泛，介绍详细，通俗易懂，是专业面点厨师及家庭主妇的好帮手。

作者介绍:

目录:

[小面馆食谱_下载链接1](#)

标签

评论

[小面馆食谱_下载链接1](#)

书评

[小面馆食谱_下载链接1](#)