

家庭四季美食丛书



四季面条食谱

JiaTing Siji MeiShi CongShu

紫毫 ◎ 编



TS873.12
7

102839

四季面条食谱

JiaTing Siji MeiShi CongShu

家庭四季美食丛书

紫毫◎编



(陕)新登字 012 号

责任编辑：薛 放

封面设计：老 乡

责任监制：刘青海

《家庭四季美食》(十二册)

紫毫 编

陕西旅游出版社出版发行

(西安长安路 32 号 邮编:710061)

新华书店经销

北京市密云县印刷厂印刷

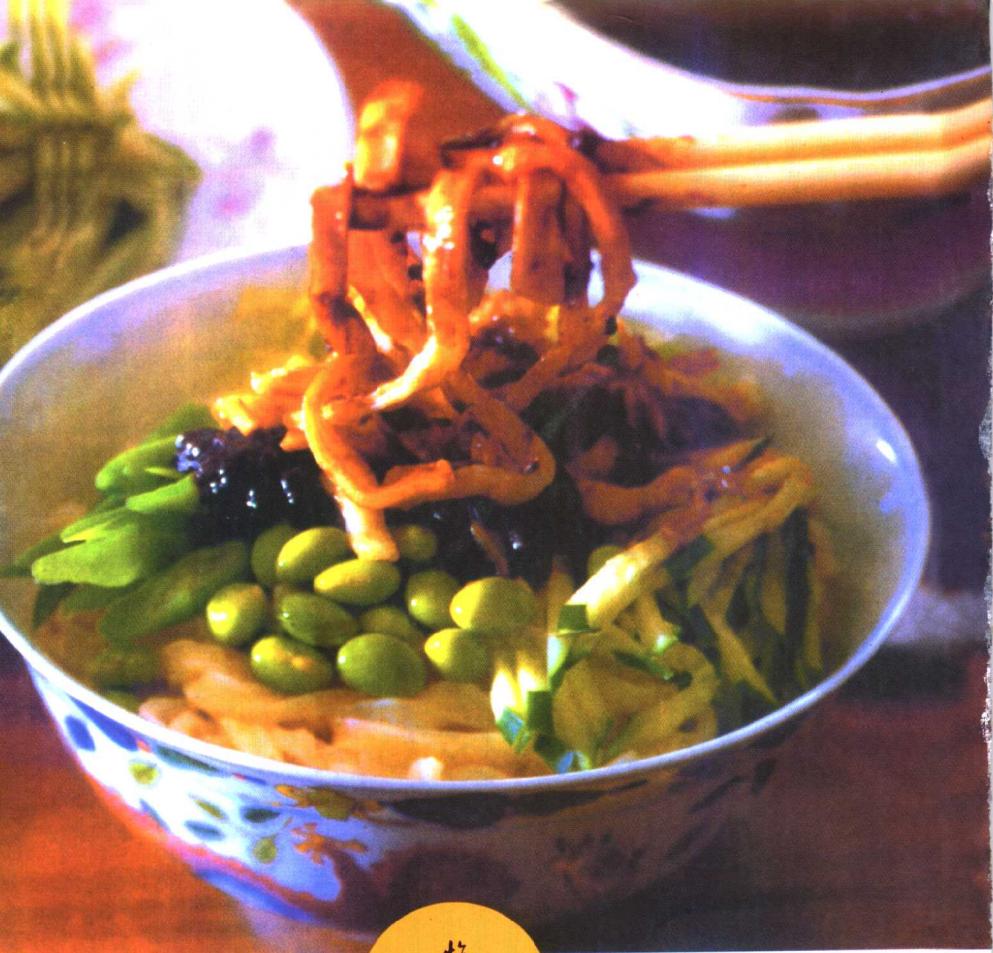
850×1168 毫米 大 32 开 6.5 印张

2001 年 1 月第 1 版 2001 年 1 月第

印数：1—10 000 册

ISBN 7-5418-1601-9/G·409

定价：9.50 元



炸
醬
面

虾仁煨面



试读结束：需要全本请在线购买：www.englishbook.com



炝锅面



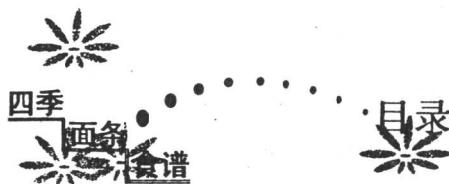
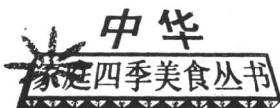
目 录

中华
家庭四季美食丛书

目 录

(一) 素面类	
拌素面	长豆面.....(13)
温江甜水面	蘸尖尖.....(13)
葱油煨面	豆面条.....(14)
窝子面	抿圪斗.....(14)
番茄鸡蛋面	拉面(抻面).....(15)
素什锦打卤面	空心拉面.....(16)
凉面皮(酿皮子)	夹馅拉面.....(16)
浆水面	干烧伊府面.....(17)
蒸拌冷面	鲜菇烩伊面.....(18)
南炒面	奶油八宝伊府面.....(18)
素炒面	素熬面.....(19)
焦炒面	素三鲜汤面.....(20)
素什锦炸面	素什锦炸面.....(20)
净素鸡丝炒面	素什锦炸酱面.....(21)
铲面片	素什锦卤面.....(22)
	麻辣小面.....(22)
	油豆腐面.....(23)

AC288/05



目
录

口蘑豆腐汤面	(23)	虾片打卤面	(38)
四川豆花面	(24)	鳝鱼凉面	(39)
萝卜丝汤面	(24)	川味鲜鱼面	(40)
芝麻酱拌面	(25)	海鲜余卤面	(40)
蒜茸辣酱面	(25)	鲜贝凉面	(41)
葱花酱油醋卤面	(26)	鲜鱿凉面	(42)
油盐拌面	(26)	香炒粗面	(43)
腌菜凉面	(27)	海鲜炸面	(43)
蚝油凉面	(27)	鱼汁焙面	(44)
香椿拌面	(28)	溜鱼焙面	(45)
(二) 河湖海鲜类			
虾籽面	(31)	蚬子汤面	(47)
鳝鱼大面	(31)	鳝鱼丝汤面	(47)
干烧生蚝捞面	(33)	鲫鱼鸡骨面	(48)
对虾蛋黄疙瘩汤	(33)	鲫鱼虾籽面	(48)
无锡脆鳝面	(34)	红油爆鱼面	(49)
虾仁炸酱面	(35)	虾仁刀鱼汤面	(50)
蟹黄炸酱面	(36)	滑生鱼片面	(51)
蟹黄烩拌面	(36)	卤面	(51)
余卤面	(37)	辣卤面	(52)

四季
面食
食谱

目录

中华
家庭四季美食丛书

鱼肉臊子面	(53)	虾仁面	(67)
鱼翅汤面	(54)	虾仁炸酱面	(68)
干贝汤面	(54)	蟹肉面	(68)
鱼皮大卤面	(55)	鱼丝面	(69)
蟹肉炒面	(56)	刀鱼面	(70)
生鱼片炒面	(56)	(三) 猪肉面	
海参软炒面	(57)	葱油凉面	(57)
		锅盖面	(73)
油盐拌面	(58)	烟肉面	(73)
鲜贝凉面	(58)	阳春面	(74)
鳝鱼凉面	(59)	桃花面	(75)
成都酸辣面	(60)	臊子面	(76)
肉丁鱼子干炸酱面	(61)	肉丝油面	(77)
虾仁炒面	(62)	片儿川面	(78)
虾仁焦炒面	(62)	腰花汤面	(78)
虾仁烩面	(63)	雪菜肴肉面	(79)
鲍鱼面	(64)	雪菜肉丝面	(80)
菠菜鱿鱼炒面	(64)	沙茶猪肉面	(81)
清汤鱼面	(65)	晋味桃花面	(81)
虾仁汤面	(66)	宽汁过油肉面	(82)
桂鱼盖面	(66)	焖蒸卤面	(83)

中华 家庭四季美食丛书



目录

干盐臊子面	(83)	炸酱面	(97)
糊油面	(84)	藕丝炒面	(97)
海螺面	(85)	辣味茄丝炒面	(98)
雪菜肉丝煨面	(85)	榨菜肉丝炒面	(98)
重庆砂罐煨面	(86)	肉丝蒜黄炒面	(99)
蒜苗焦炒面	(86)	麻酱凉面	(99)
茭白炒面	(87)	红烧凉面	(100)
扬州脆炒面	(87)	回勾面	(101)
肉片氽卤面	(88)	烂锅面	(101)
红烧大肉面	(89)	清汤面	(102)
猪肉炸酱面	(90)	荤素卤面	(102)
家常绍子面	(90)	肉丝汤面	(103)
五色绍子面	(91)	肉丝油面	(104)
炸酱鲜奶面	(92)	肉丝焖面	(104)
猪肝汤面	(92)	炒肉末面	(105)
猪肝蒜苗汤面	(93)	炒肉帽面	(105)
担担面	(94)	榨菜面	(106)
刀削面	(94)	榨菜肉丝汤面	(107)
家常面(一)	(95)	酸菜肉丝面	(107)
蒸卤面	(95)	雪菜肴肉面	(108)
打卤面	(96)	肉丝蒜苔焖面	(110)



四季

面条食谱

目录

中华

家庭四季美食丛书

肉丝炝锅面	(110)	排骨汤面	(123)
南京小煮肉丝面	(111)	红焖排骨面	(124)
酸辣烩面	(111)	雪里蕻肉末面	(124)
扁豆焖面	(112)	青椒炒面	(125)
芸豆焖面	(112)	焦炒面	(125)
雪菜肉丝煨面	(113)	枸杞肉丝炒面	(126)
内丝炒面	(113)	四味凉面	(126)
肉丝豆芽炒面	(114)	酸辣凉面	(127)
肉丝生炒面	(115)	黄瓜炸酱面	(128)
肉皮炒面	(115)	肉丝干拌面	(129)
肠旺面	(116)	香酥凉面	(129)
香肠炒面	(117)	(四) 牛肉羊肉面	
腊肠炒面	(117)		
腰花炒面	(118)	羊肉杂面	(133)
肚丝炒面	(118)	白切羊肉面	(133)
酸辣猪肚炒面	(119)	烧鸭排骨面	(134)
浇汁炒面	(120)	红糖蛋油面	(135)
肉燥面	(120)	爆炒蝴蝶面	(135)
扣肉面	(121)	酸菜牛肉丝炒面	(136)
滑肉面	(122)	牛肉毛面	(137)
焖肉面	(122)	新疆爆炒面	(137)

中华

家庭四季美食丛书

四季

面条食谱

目录

红烧羊肉面	(138)	葱椒羊肉下面	(152)
孜然炒面	(139)	酸菜羊肉汤面	(153)
羊汤面	(139)	羊肉萝卜汤面	(153)
库车汤面	(140)	羊肉鲫鱼面	(154)
牛肉丝炸面	(141)	羊肉线面	(155)
清汤鲜奶面	(141)	羊肉辣子面	(155)
烧肉鲜奶面	(142)	新疆拉面	(156)
五香羊肉面	(143)	新疆过油面	(156)
羊汤面	(143)	新疆爆炒面	(157)
红烧羊肉面	(144)	葱爆羊肉面	(157)
白切羊肉面	(145)	羊肉烩面	(158)
红烧牛肉面	(146)	小炒羊肉面	(158)
红焖牛肉面	(146)	炖鸡面	(159)
家常牛肉面	(147)	(五) 禽蛋面	
芹黄牛肉面	(148)	螺蛳面	(163)
咖喱牛肉面	(148)	荷包蛋面	(163)
牛肉辣子面	(149)	清卤面	(164)
牛肉葱头炒面	(150)	生鸡丝炝锅面	(164)
酸辣牛肚面	(151)	家乡炒面	(165)
羊肉掸子下面	(151)	咖喱鸡炒面	(166)
羊肉丝下面	(152)		

四季
面
食
谱

目
录

中华

家庭四季美食丛书

韭黄鸡丝炸面	(166)	猪肉鸡头汤面	(180)
咖喱鸡丝炒面	(167)	蒜苗鸡丝汤面	(181)
鸡丝香酥面	(167)	沙参炖鸡面	(181)
鸡杂炒面	(168)	鸡馅香汤面	(182)
阳春面	(169)	鸡肉菠菜面	(183)
鸡蛋炝锅面	(169)	鲜蘑鸡丁卤面	(184)
豆豉鸡丁炒面	(170)	胗肝窝面	(184)
木樨肉炒面	(170)	番茄鸡蛋刀拨面	(185)
鸡丝凉面	(171)	(六) 三鲜、其它类	
鸡丝冷面	(172)		
鸡丝干拌面	(173)	银丝奶汤	(189)
菠菜猪肉蛋面	(173)	白汤大面	(189)
五花肉蛋汤面	(174)	早堂面	(190)
刀鱼鸡蛋面	(175)	疙瘩汤	(191)
什锦奶油烤面	(176)	家常面(二)	(192)
鸡蛋番茄卤面	(177)	辣酱拌面	(192)
鸡丝卤面	(177)	干烧伊府面	(193)
烩鸡丝面	(178)	素什锦炸酱面	(194)
嫩鸡煨面	(178)	番茄肉末炸酱面	(194)
辣子鸡面	(179)	猴头面及猴耳朵面	(195)
蘑菇鸡丝汤面	(180)	狮耳面	(196)

中华

家庭四季美食丛书



四季

面条
食谱

目录

- | | | | |
|------------|-------|------------|-------|
| 蝴蝶面 | (196) | 叉烧捞面 | (198) |
| 羊肉烩面 | (197) | 什锦烩面 | (199) |
| 厦门线面 | (198) | | |

(一) 素 面 类





拌 素 面

原料：生面条 200 克 菠菜或青菜 150 克 榨菜茸 20 克
葱白粒 14 克 酱油 28 克 芝麻酱 28 克 甜酱油 20 克 辣油 14
克 芝麻油 14 克 蒜茸、味精适量

制法：

1. 菠菜原棵洗净，焯熟片开切成两段。
 2. 生面条下开水锅煮熟，过冷水，再置滚水中浸热，捞出沥去水分上碟。
 3. 把酱油、芝麻酱、甜酱油、辣油、芝麻油、蒜茸、味精调成凉拌汁。
 4. 将凉拌汁倾入面条中，然后把榨菜茸、菠菜、葱白粒放在面条上，拌匀即食。
- 特点：**面条爽利，麻香微辣。

温江甜水面

原料：面粉 5000 克 菜油 250 克 精盐 25 克 清水 225 克
红油 1000 克 白酱油 500 克 甜酱油 1500 克 芝麻油 500 克
花椒面 100 克

制法：

1. 盐溶化于清水内，与面粉揉匀揉熟成团，盖上湿布静置约半小时，将面团切成 1000~1500 克重的块，依次压成圆饼，蘸菜油均匀地抹在面饼两面，擀为 6 毫米厚的长方形面皮。用手捏住面皮两端，向左右扯下，顺擀面棒切成 6~7 毫米宽的面条，一次捏 5~6 根，拉细，去两端面头后入沸水煮熟，捞在筲箕内