

搜罗各地面条做法 征服大家的味蕾



面条是一种制作简单,食用方便,营养丰富,即可主食又可快餐的健康保健食品。由于制条、调味、粗细的不同,从而使我国各地出现了数以千计的面条品种,遍及各地。今天给大家收集几种集颜值与内涵地方面条的做法,希望你能找到自己喜欢的味道。

北京炸酱面

炸酱面第一步面条、芹菜、豆芽焯水备用,黄瓜、胡萝卜、蒜备用。第二步是拿黄酱加水稀释,肥瘦相间的五花肉切小粒,热锅凉油,加入葱、姜、八角炒香,加入肉馅炒至变色,加入稀释好的干黄酱煮至冒气泡即可,最后将面

陕西臊子面

臊子面首先面条煮好备

用,肉丁、蛋皮、木耳丁、土豆丁、豆腐丁开水煮熟放入碗中。第二步骨汤烧开,加入生抽盐鸡精调味烧好浇入面中。锅内烧油,加入肉丁,葱姜末煸炒,加入辣椒碎、辣椒面、花椒面、鸡精、盐、酱油,老抽、胡椒粉调制浇面上,撒上青蒜小段即可。

河南烩面

烩面以优质高筋面粉为原料,辅高汤及多种配菜,一种类似宽面条的面食。汤用上等嫩羊肉、羊骨(劈开,露出中间的骨髓)一起煮五个小时以上,先用大火猛滚再用小火煲,其中下七八味中药,以把骨头油熬出来为佳,煲出来的汤白白亮亮,犹如牛乳一样,所以又有人叫白汤。辅料以海带丝、干张丝、粉条、香菜、鹌鹑蛋等,上

桌时再外带香菜、辣椒油、糖蒜、辣椒碎等小碟,分为汤面和捞面两种。

重庆担担面

担担面首先将面条、青菜焯水备用。其次小火慢炸花生晾凉,去掉红衣捣碎备用。第三步切好肉末,锅热放油,倒油烧至六成,放入肉末,加入姜葱末爆香,倒入生抽料酒,倒入芽菜、干红辣椒碎翻炒。第四步将葱花、鸡精、盐、胡椒粉、香醋、香油、酱油、花椒油兑成酱汁。最后在酱汁中加入高汤,放入面条,青菜,倒入肉酱、芽菜、花生碎拌匀即可。

山西扁豆焖面

扁豆焖面首先将面条放蒸锅上蒸八分钟,重点中间要开

锅抖动面条,以防粘连。第二步豆角切小段,肉切丝备用。在锅内放入油烧成六成热,放入肉炒至变色,放入豆角,蒜蓉,倒入少许料酒和酱油,倒入一些水。第三步把蒸熟的面条放到锅里,再放入盐,出锅前点鸡精,拌匀即可。

安徽板面

通常用面粉加食盐、水搅拌,和成面团并揉搓,制成小面棒,涂上香油码好。制作时,边摔边拉,板面由此而得名。煮好的板面,清白润滑,晶莹透

亮。放上青菜,浇上汤料。白的面条,绿的菜叶,红的汤料,使人食欲大增。

上海葱油拌面

葱油拌面首先锅里烧水煮面备用。后起锅加入食用油,放入葱蒜爆香备用,碗里加入酱油、生抽、蚝油面条,在面条上铺上小葱末,把爆香的油浇到小葱上,最后拌匀即可。

各位小伙伴们你们学会了吗?是不是很容易啊?不要再煮泡面了,让喜欢吃面的你,每天都不重样。(综合)

北京孩子最爱的面包点心

人们常说:“味道是有记忆的”,那北京孩子的童年味道肯定是甜的,因为那么多好吃的面包点心,这么多年过去了我们看看那些甜蜜的味道都有哪些?

稻香村 现如今稻香村已经不是北京人的独宠了,越来越多的外地朋友也爱上了这个味道,牛舌饼、山楂锅盔、枣糕,品种多样,还是小时候的味道,怎么吃也吃不腻。

义利 小时候谁没吃过义利的果料面包和维生素面包呢?大颗果料陪着面包的香,一不留神大半个面包就没了。他家面包就是早餐标配,春游的时候带上一个,小朋友们一起分享,别提多美了。

新侨三宝乐 这家店称得上是老牌蛋糕店里的爱马仕了,奶油牛角是每个孩子童年最甜蜜的食物了,香甜绵密的奶油配上牛角形的面包,一口超满足。

马克西姆蛋糕房 这家老牌西餐厅开在崇文门饭店,有号称北京第一的拿破仑,四个口味都不错,但草莓味的最经典。

大顺斋 来这儿不买几个糖火烧,那真是太可惜了,不仅馅儿足,口感还特别好。果酱盒也是一绝,酸酸甜甜的果酱配上酥酥的外壳,入口的感觉好极了。

这些小吃,您“好”的是哪口?

很多地方的美食,就能代表一个地方的饮食文化。而北京也一样,很多小吃都有着自己的故事和历史,那这么多北京小吃,那您“好”哪口呢?

驴打滚

驴打滚又称“豆面糕”,可以说是听得最多的一个,为什么叫“驴打滚”呢,这是一种很形象的比喻,做好后放在黄豆面中滚一下,就像驴在打滚时荡起灰尘似的,因故得名。

原料:糯米粉、豆沙

辅料:花生、芝麻、奶粉、糖

做法:花生放入烤箱烤到发黄拿出来晾凉,剥去外衣。芝麻在锅中炒熟,冷却了的花生和芝麻放到料理机打碎,打成粉即可。糯米粉和奶粉糖混合,加入温水揉成面团,放到不沾板上平铺,按平后刷油,然后放入蒸锅后大火蒸20分钟左右拿出,在干净的案板上撒上花生芝麻粉,把蒸熟的糯米饼放在上面,把糯米饼擀平,再上面抹上一层豆沙馅,然后慢慢卷起,在一圈上都撒上花生芝麻粉,最后切成小块即可。

豌豆黄

清代宫廷的豌豆黄儿,用上等白豌豆为原料,做出成品色泽浅黄、细腻、纯净,入口即化,味道香甜,清凉爽口。因为慈禧太后喜食而出名。

原料:黄豌豆

辅料:冰糖

做法:准备好脱皮的干豌豆,清洗后放在冰箱冷藏泡一夜,第二日将泡好的豌豆清洗几遍,倒入锅中,加入清



水大火煮,慢慢转为小火,撇去浮沫。煮半小时直至到豌豆软糯,将煮好的豌豆连汤汁一起倒入料理机,打成糊状,打好后用筛子筛一遍,然后倒入不沾锅中,加入冰糖,小火不断的翻炒,防止锅底糊锅,炒至豌豆糊稠糯,将炒好的糊倒入模具,抹平表面。在表面铺上一层保鲜膜,放置三小时左右,拿出来后倒扣在案板上切小块就可以。

糖卷果

原料:山药、大枣、熟芝麻、果脯、豆皮

配料:水淀粉、白糖、面粉、桂花

做法:先把豆皮就用冷水浸泡。山药洗干净去皮,切成碎块,大枣浸泡后去核切小丁,果脯切碎待用。将枣,果脯少许白糖,山药搅拌均匀,加入少量的水,面粉搅拌均匀,要有黏感即可。搅拌好的馅料铺在油皮上铺好,油皮慢慢往里卷,形成筒形,油皮的边用水淀粉粘好。上锅蒸20—30分钟,取出双手沾着凉水带上手套把山药滚圆,凉后切成小厚块,再取锅放油,把小块放里面炸,炸至金黄捞出。再再另外的锅里放少许油,水、桂花

和白糖用小火熬成糖稀,将卷果倒入,裹上糖汁,再撒上熟的白芝麻即可。

面茶

原料:小米面、芝麻酱

配料:香油、芝麻盐

做法:把小米面放到豆浆机里,按煮五谷粥模式煮粥,煮好后倒到碗里,加上芝麻酱和香油、芝麻酱就可以开吃了。

奶油炸糕

原料:面粉、鸡蛋、牛奶

配料:白糖、黄油

做法:将牛奶和黄油在锅中烧开,倒入面粉,搅拌无颗粒状,让面粉裹上油和牛奶,直至面烫熟。将烫好的面放入盆中,打入鸡蛋,将鸡蛋揉入面粉。再将糖放入揉匀。锅里放油,烧至四成热时,将面团用虎口挤出圆形,炸至表面金黄捞出沥油即可。

这些小吃不仅是北京老百姓平日中不可缺少的一部分,又是历史文化留下的美食文化。那这么多美食,您“好”哪口呢?