

<<美食新疆>>

图书基本信息

书名：<<美食新疆>>

13位ISBN编号：9787807564010

10位ISBN编号：7807564016

出版时间：2012-5

出版时间：新疆生产建设兵团出版社

作者：海涛 编

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>

## <<美食新疆>>

### 内容概要

《美食新疆》分为新疆美食、新疆瓜果上下两篇，是爱我中华系列，主要内容包括新疆馕；新疆油塔子；新疆油香；新疆拉条子；新疆羊羔肉；新疆烤包子；新疆大盘鸡；新疆葱花鸡蛋饼等。

<<美食新疆>>

书籍目录

上篇 新疆美食 新疆馕 新疆油塔子 新疆油香 新疆拉条子 新疆羊羔肉 新疆烤包子 新疆大盘鸡 新疆烤羊腿 新疆炒烤肉 新疆烤羊肉串 新疆汤饭 新疆帕尔木丁 新疆纳仁 新疆烤鱼 新疆米肠子和面肺子 新疆奶茶 新疆酸奶子 新疆羊杂碎汤 新疆阿利瓦 新疆巴喀力 新疆热沙拉 新疆炒米粉 新疆炒面 新疆葱花鸡蛋饼 新疆黄面 新疆曲曲 新疆烤全羊 新疆抓饭 新疆手抓羊肉 新疆木赛来斯 新疆凉皮子 新疆粉汤 新疆阔尔达克 新疆卡娃包子 新疆马奶子 新疆东拜吉干 新疆玉米勒 下篇 新疆瓜果 新疆的葡萄 新疆的红枣 新疆的无花果 新疆的巴旦木 新疆的杏子、杏干 新疆的核桃 新疆的石榴 新疆的桑椹 新疆的蟠桃 新疆的梨 新疆的沙棘 新疆的伽师甜瓜 新疆的哈密瓜 新疆的阿克苏苹果

## &lt;&lt;美食新疆&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：在吐鲁番，维吾尔族人的馕是最好的美食，它适宜这儿的气候，不怕被风风干了，即使干硬得如石头，热水中一泡立即松软下来，还是香喷喷的。

尤其是那窝窝油馕，更是美妙不盛其说。

馕是发面做的，和面时用比例不同的水、牛奶、清油、盐，做出的馕香味道不一样。

地道的吐鲁番的馕坑是用吐鲁番的土壤制作的，馕坑之火来自吐鲁番土地上生长的葡萄藤，馕坑就建造在吐鲁番的土地上。

焖馕的时候是好天气，馕香随风飘溢，吸引着四面八方的游客前来品尝。

每次看到西游记里师徒穿越火焰山时地上的地热，就会想到吐鲁番馕坑里烤的香酥美味的窝窝馕，可惜也只能到吐鲁番去品尝这一道罢了！

2.香馕 馕大都呈圆形，最大的馕叫“艾曼克”馕，中间薄，边沿略厚，中央戳有许多花纹，直径足有40~50厘米。

这种馕大的要1~2公斤面粉，被称为馕中之王。

最小的馕和一般的茶杯口那么大，叫“托喀西”馕，厚约1厘米多，是做工最精细的一种小馕，还有一种直径约10厘米，厚约5~6厘米，中间有一个洞的“格吉德”馕，这是所有馕中最厚的一种。

馕的花样也很多，所用的原料也很丰富。

除了面粉外，芝麻、洋葱、鸡蛋、清油、酥油、牛奶、糖、盐都是不可缺少的原料。

在做“托喀西”馕和其他馕时，不仅要放油、蛋、糖等原料，还要在表面上撒些“斯亚旦”（黑草籽，很像黑芝麻），这种馕不仅味道好，而且长时间保存不会变质。

所以维吾尔族人出差，上远路都带这种馕，喝点茶水，吃些“托喀西”馕马上可以充饥，这真是一种理想的方便餐。

传说当年唐僧取经穿越沙漠戈壁时，身边带的食品就是馕。

3.却买西馕 “却买西馕”是维吾尔族用较原始方法烤制的一种馕，至今在和田一带仍保持着这种烤制方法。

“却买西”是柴火灰的意思，“却买西馕”就是用柴火灰烤制的馕。

这种馕大都是放牧人或是出门的人为了吃到新鲜的热馕，常常是就地烤制就地吃。

其方法是：出门时，带一块发好的面，在戈壁滩上捡一堆柴火，燃烧起来，先用锅烧开水，沏茶用，等水烧好后，把余火堆起来，把发面做薄圆饼形，放入柴火堆里，不用翻，也不用管，约20余分钟即熟。

这种馕受热均匀，面发得好，烤得焦黄，味道可口。

食时吹掉柴火灰即可。

南疆的一些农村，为了节约燃料，用柴火做完饭后，也发少量的面来做这种馕。

<<美食新疆>>

编辑推荐

《美食新疆》由新疆生产建设兵团出版社出版。

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>