

<<蒸煮煎烤小食品>>

图书基本信息

书名：<<蒸煮煎烤小食品>>

13位ISBN编号：9787030076083

10位ISBN编号：7030076087

出版时间：2000-01-01

出版时间：科学出版社

作者：李惠娟

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>

<<蒸煮煎烤小食品>>

内容概要

本书介绍100余种蒸煮煎烤小食品的原料及用料配方、加工方法，内容实用经济。

本书可供初中以上文化程度的广大读者阅读。

<<蒸煮煎烤小食品>>

书籍目录

第一章 绪论

第一节 蒸煮煎烤食品的主要原料

第二节 制馅原料

第三节 调料和辅助原料

第四节 选用原料和加工辅料的一般知识

第五节 面团

第六节 馅心

第七节 成形

第二章 蒸煮煎烤小食品

各式小食品

编后记

<<蒸煮煎烤小食品>>

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>