

<<一口元宝>>

图书基本信息

书名：<<一口元宝>>

13位ISBN编号：9787030131355

10位ISBN编号：7030131355

出版时间：2004-1

出版时间：科学出版社

作者：郑雅丹

页数：83

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>

<<一口元宝>>

内容概要

水饺可说是人人皆知的面食，更是居家常备的食品，在大街小巷的摊点、市场中都可以找到。水饺园方便价廉又营养美味，在现代人忙碌的生活中扮演了相当重要的角色，让人百吃不厌，如再搭配各式风味的蘸料，更让人垂涎三尺！

这本《一口元宝》中，包含了十几种有创意的饺子皮，内馅分为甜、咸、素各种口味；有蒸、煮、炸等料理方法；还介绍了十多种不同口味的蘸酱，让您能通过这本书享用更多的美味。

作者简介

郑雅丹，台湾省新竹人，新竹女中毕业。

专科学校同等进修学力检定合格，1976年从事烹饪教学工作。

现任：台北基督教女青年会教育班烹饪及中西点教师及义工，台北SOGO文化教室日本人中华料理教师（约十年）及俱乐部烹饪教师社区妈妈教室中西点、素食教师。

<<一口元宝>>

书籍目录

水饺——吃出温馨的幸福味元宝基本包法 元宝包法、花边包法 护士帽、太阳花、圆饺包法 三角花边、半圆花边、玉兔包法 馄饨、金鱼包法 四瓣花、凤眼包法 锅贴、烧麦、煎饺包法元宝基本功 内馅肉料处理 内馅蔬菜处理 虾米的处理 蒸元宝 炸元宝 煎锅贴 元宝的保存蘸酱 蒜味酱油 古早味蘸酱 五味蘸酱 三味油膏 芥末色拉蘸酱 日式蘸酱 西式九层塔酱 芥末蘸酱 酸梅淋酱 蜂蜜蘸酱 番茄蘸酱 味噌蘸酱水上元宝油煎元宝蒸烧元宝甜元宝&变化元宝上汤淋饺面皮基本制作

<<一口元宝>>

媒体关注与评论

书评书中详细介绍了水饺、蒸饺、炸饺、煎饺、烧麦、锅贴、水晶饺、馄饨等60多种“元宝”的制法，内容丰富、面皮多变，附加数十种蘸酱淋洒，百料搭配，易学易做。

<<一口元宝>>

编辑推荐

书中详细介绍了水饺、蒸饺、炸饺、煎饺、烧麦、锅贴、水晶饺、馄饨等60多种“元宝”的制法，内容丰富、面皮多变，附加数十种蘸酱淋洒，百料搭配，易学易做。

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>