

<<西北小吃>>

图书基本信息

书名：<<西北小吃>>

13位ISBN编号：9787122022097

10位ISBN编号：7122022099

出版时间：2008-5

出版时间：化学工业出版社

作者：北京唐人美食职业技能培训学校 编

页数：66

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>

<<西北小吃>>

内容概要

本书主要介绍煮制品种、蒸制品种、炒制品种、烤烙制品种、其他品种50例西北小吃的配方和制作图解，既有精选的传统品种又有近年流行的新品种，图片丰富，配方详尽，图解详细，真正“手把手”式传授，可帮助面点小吃制作经营商户、中式面点师、参加职业技能培训的学员迅速掌握操作技巧，是其良师益友。

<<西北小吃>>

书籍目录

常用原料和工具介绍煮制品种 羊肉泡馍 臊子面 酸汤水饺 棍棍面 油泼扯面 浆水鱼鱼 搅团
荞麦饸饹汤面 蘸片子 翡翠面 陕北杂面 窝窝面 荞麦番茄汤面 关中麻食 羊肉丸子糊辣汤
削筋片 咸水面 岐山面 关东凉面 周王礼面 牛肉拉面 羊肉烩面 铜川大刀面 关中搅团
荞麦鱼鱼余面蒸制品种 凉皮 米皮 江米豆沙凉糕 如意芝麻凉卷 豆沙糍糕 拨拉子 花素包子
椽头蒸馍 陕北荞面碗团炒制品种 炒凉粉 炒饼 番茄猫耳朵 洋芋叉叉 烤烙制品种 油酥肉
饼 肉夹馍 锅盔 糖酥烧饼 韭菜盒子 金贵柿子饼 芝麻葱香太后饼 煎饼其他品种 炸馓子
马蹄酥 洋县柿子糕 鲜肉锅贴

<<西北小吃>>

编辑推荐

《西北小吃》由化学工业出版社出版。

<<西北小吃>>

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>