

<<家庭实用面点任你选>>

图书基本信息

书名：<<家庭实用面点任你选>>

13位ISBN编号：9787508265766

10位ISBN编号：7508265769

出版时间：2010-10

出版时间：金盾出版社

作者：吴杰 编

页数：90

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>

## <<家庭实用面点任你选>>

### 内容概要

面点制作技术，在我国有着非常悠久的历史。

千百年来，经过历代面点师的不断实践和广泛交流，融汇了各地区各民族面点制作技艺的精华，创造了一系列色香味形俱佳、地方特色浓郁的面点制品。

中国南北面点以其品种繁多、风味各异、美味可口而享誉海内外。

面点包含的内容十分广泛，具体地讲，就是指利用面粉、米粉、杂粮粉等粉料调成面团制作而成的各种主食、小吃和点心。

面点不仅是我国人民特别是北方民众一日三餐必不可少的主食，也是深受南北各地广大群众普遍喜爱的早点和夜宵，它既是千家万户餐桌上的大众美食，更是大小饭店食谱中的重要内容。

可以说，面点作为主食和小吃，家家离不开，人人都爱吃，尤其是老幼病弱者和孕产妇。

## <<家庭实用面点任你选>>

### 作者简介

吴杰，大学毕业，著名烹饪讲师，国家高级营养师，国家特一级烹饪名师，中国烹饪职业技能鉴定考评员（国家评委），曾在全国烹饪大赛中荣获金牌。

多年来专注于食文化的研究及烹饪教学工作，为全国各地培养出一批优秀烹饪人才，并创新设计了数百例风味菜肴及面点。

先后出版了《中国著名菜系精选教材》、《中国南北名点》、《临考学生科学配餐》、《科学营养餐精华》、《滋补禽肉菜》、《香鲜蛋品菜》、《诱人主食》、《养生保健豆制品菜》、《养生保健食用菌菜》、《养生保健水产品菜》、《养生保健畜肉菜》、《养生保健禽蛋菜》、《补肾壮阳调养菜谱》、《补肾滋阴调养菜谱》、《冠心病食疗菜》、《术后病人食疗菜》、《更年期综合征食疗菜》、《气管炎止咳平喘食疗菜》、《女性孕产期食疗食补处方》、《男性保健食疗食补处方》、《儿童生长食疗食补处方》等著作180余部。

<<家庭实用面点任你选>>

书籍目录

包子类 饺子类 馄饨类 烧卖类 馒头类 饼类 面条类 糕类 其他类

<<家庭实用面点任你选>>

章节摘录

插图：1.将面粉放入容器内，加入清水和匀成面团，饧透，搓成条，切成50个剂子。

猪腿肉洗净，剁成蓉。

花椒用沸水20克浸泡。

大蒜剥去外皮，捣成泥，放入容器内，加入酱油、泡好的花椒水、味精2克、红油辣椒、麻油调匀成味汁。

2.将猪肉蓉放入容器内，加入葱姜汁、鸡蛋液、精盐、胡椒粉、余下的味精搅匀成稠糊状。

3.取一剂子按扁，擀成圆薄皮，放上馅，捏成月牙形饺子生坯。

全部制好后下入沸水锅中烧开，煮至熟透捞出，沥去水，分放在5个碗内，再分别浇入味汁即成。

<<家庭实用面点任你选>>

编辑推荐

《家庭实用面点任你选》：品种多样风味各异，营养可口任你选择。

<<家庭实用面点任你选>>

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>