

<<精美中西点制作3>>

图书基本信息

书名：<<精美中西点制作3>>

13位ISBN编号：9787532351664

10位ISBN编号：7532351661

出版时间：2002-5

出版时间：上海科学技术出版社

作者：孙希令, 张建幸编著

页数：267

字数：187000

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>

<<精美中西点制作3>>

内容概要

本书由中式点心和西式点心两部分组成。

中式点心介绍了水调面团、发酵面团、油酥面团、米粉面团的调制方法，140余种点心的用料配比及制作方法；西式点心介绍了制作中所需的原料、工具，面包、酥面、硬面、蛋糕、冷食、曲奇等130种点心的用料配比及制作方法。

内容简明实用，图文并茂，贴近家庭。

<<精美中西点制作3>>

书籍目录

中式点心篇 一、面点制作的基础操作 二、水调面团的特点和调制方法 三、水调面团制品 1. 菜肉水饺 2. 春卷 3. 盘丝饼 4. 京味葱油饼 5. 菜肉馅饼 6. 豆沙锅饼 7. 麻糖锅炸 8. 猫耳朵 9. 豆沙猫耳朵 10. 南翔小笼 11. 翡翠包子 12. 鸡肉汤包 13. 伊府面 14. 刀削面 15. 疙瘩面 16. 花式蒸拌冷面 17. 虾仁肉丝两面黄 18. 开洋葱油面 19. 糯米烧卖 20. 凤尾烧卖 21. 锅贴 22. 家常饼 23. 面油饼 24. 开口笑 25. 油氽馒头 26. 一品饺 27. 四喜饺 28. 菜肉蒸饺 29. 广式虾饺 30. 鸳鸯饺 31. 青菜饺 32. 干贝虾蟹盒 四、发酵面团的特点和调制方法 五、发酵面团制品 六、油酥面团的特点和调制方法 七、油枚面团制品 八、米粉面团的特点和调制方法 九、米粉面团制品 面食点心篇 一、原料 二、工具 三、西点卫生 四、面包类制品 五、酥面类制品 六、蛋糕类制品 七、冷食类制品 八、热点类制品 九、小食类制品 十、其他类制品

<<精美中西点制作3>>

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>