

<<扬州风味面点制作>>

图书基本信息

书名：<<扬州风味面点制作>>

13位ISBN编号：9787532375905

10位ISBN编号：7532375900

出版时间：2004-8-1

出版时间：上海科学技术出版社

作者：江苏省扬州商业学校

页数：167

字数：146000

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>

<<扬州风味面点制作>>

内容概要

本书系《扬州“三把刀”技艺系列教材》之一。

内容包括膨松面制品48种、水调面制品49种、油酥面制品42种、米粉类制品50种、其他类制品47种。

这236种点心反映了我国维扬点心体系的浓郁实惠、精细多姿、用料讲究、美誉华夏的特点。

本书对每一种点心的来历和特点、制作过程、操作关键等作了较详尽的讲述，便于烹饪专业学生学习掌握要点，且适合广大烹饪爱好者阅读参考。

<<扬州风味面点制作>>

书籍目录

一 膨松面制品 1 龙凤包 2 干菜包 3 五丁包 4 双味套包 5 蟹黄包 6 肉包 7 什锦包 8 芝麻包 9 萝卜丝包 10 野鸭菜包 11 荠菜包 12 雪菜包 13 菜肉包 14 三丁包 15 叉烧包 16 白兔包 17 钳花包 18 苹果包 19 佛手包 20 五仁包 21 三鲜包 22 生煎包 23 枣泥包 24 寿桃包 25 豆腐皮包 26 牛肉包 27 豆沙包 28 冬瓜包 29 葫芦包 30 金鱼包 31 秋叶包 32 荷花包 33 开花馒头 34 千层油糕 35 蜂糖糕 36 高桩馒头 37 荷叶夹 38 桃夹 39 糖三角 40 千层玫瑰糕 41 百果饼 42 卷筒夹沙糕 43 蝴蝶 44 花卷 45 猪脑卷 46 菊花卷 47 鸡丝卷 48 银丝卷二 水调面制品 1 月牙蒸饺 2 蟹肉蒸饺 3 笋肉饺子 4 干菜饺子 5 白菜蒸饺 6 鸳鸯蒸饺 7 野鸭饺子 8 山药饺子 9 细沙饺子 10 枣泥饺子 11 金鱼饺子 12 蝙蝠饺子 13 飞机饺子 14 知了饺子 15 蜻蜓饺子 16 六角连环饺 17 五角宫廷饺 18 三角饺子 19 冠顶饺子 20 孔雀饺子 21 猫头鹰饺子 22 四喜饺子 23 三鲜水饺 24 虾肉水饺 25 鱼肉水饺三 油酥面制品四 米粉类制品五 其他类制品后记

<<扬州风味面点制作>>

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>