

<<中国饺子集锦>>

图书基本信息

书名：<<中国饺子集锦>>

13位ISBN编号：9787536910324

10位ISBN编号：7536910320

出版时间：1998-10

出版时间：陕西科学技术出版社

作者：唐协增 编

页数：176

字数：14000

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>

<<中国饺子集锦>>

内容概要

为了总结我国制作饺子的技术和经验，编著收集全国各地饺子配料和制法。加上西安饺子宴品种和本人研制的部分品种，汇编成册，对饺子的历史渊源、基本制作工艺也作了必要的考证和阐述，旨在弘扬我国饺子技术，推动这一传统食品的发展，使之更好地为人民生活服务。本书饺子的各种配料标准和制作方法，可供饭店、宾馆、酒家、餐馆和个体经营户参考。对开发饺子新品种，提高制作技术和制作质量，可能有所裨益。

<<中国饺子集锦>>

书籍目录

饺子的源流与发展 一、历史悠久 源远流长 二、品种繁多 制作精细 三、发展声速 前景广阔 四、悠悠饺子情 蒸饺类 一、蒸饺的制作 二、蒸饺品种荟萃 四喜饺 五叶梅 三角饺 鸳鸯饺 烫面角 冬瓜饺 四方饺 蝴蝶饺 冠顶饺 煊馅蒸饺 郎午蒸饺 鸡血蒸饺 鸭油蒸饺 四黄蒸饺 麻仁糖饺 虾皮蒸饺 野鸭饺子 江城蒸饺 羊肉蒸饺 蟹黄蒸饺 虾蔬蒸饺 花素蒸饺 双虾蒸饺 松仁肉饺 干菜饺子 鸡肉饺子 细沙饺子 滴油蒸饺 南瓜蒸饺 牟平蒸饺 虾肉蛋饺 四鲜蒸饺 鸭肉蒸饺 辣酱肉饺 清香枸杞饺 凤酒牛肉饺 酱爆肉丁饺 雪菜冬笋饺 三鲜九龙饺 百花玉面饺 果汁肉丁饺 素鲜三菇饺 鸡冠花蒸饺.....水饺、汤饺类 一、水饺、汤饺的制作 二、水饺、汤饺品种荟萃炸饺类 一、炸饺的制作 二、炸饺品种荟萃煎饺、烤饺类 一、煎饺、烤饺的制作 二、煎、烤饺品种荟萃饺子宴 一、饺子宴的特色与工艺 二、饺子宴品种选录 三、饺子宴部分品种的配料和制法附录 一、烧麦 二、烧麦品种荟萃 三、西式饺子后记

<<中国饺子集锦>>

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>