

<<饼>>

图书基本信息

书名：<<饼>>

13位ISBN编号：9787538147186

10位ISBN编号：7538147187

出版时间：2006-4

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：朱秋桦

页数：79

字数：80000

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>

## &lt;&lt;饼&gt;&gt;

## 内容概要

家常小饼100种：冷水面类 抓饼、抛饼、锅贴、润饼.....14种 开水面类 葱油饼、馅饼、煎饼、肉末旋饼、牛肉卷饼、红豆饼、韭菜合子、盘丝饼.....21种 发酵面类 烤馒头、生煎包、上海葱烧饼、长饼、酒酿饼、胡椒饼..... 19种 酥皮面类 萝卜丝酥饼、蟹壳黄、糖鼓酥饼，口袋饼、芝麻酥饼、油切饼... ..16种 面糊类 摊饼、家常蛋饼、山药饼、牡蛎韭菜饼、玉米煎饼.....9种 蛋糊类 车轮饼、红豆香饼、铜锣烧、松饼、豆沙锅饼、法式薄饼、可丽饼、海鲜薄饼、淋饼、烙饼.....18种 脆皮浆类 地瓜饼、茄饼、丝瓜托饼3种。

想让你家的餐桌上别出心裁，备添色彩吗？

想让你的味觉体验另外一番风味小吃吗？

主食每天必不可少，可小吃也很吸引人哦！

尝试做做家常小饼吧！

七大“饼”类全收录，百分百的美味饼在家都可以轻松做出来！

## &lt;&lt;饼&gt;&gt;

## 书籍目录

本书用法·冷水面类·基本冷水面团 抓饼 咖喱抓饼 印度抛饼 培根乳酪抛饼 葱肉抛饼 花生抛饼 芝麻抛饼 鲜肉锅贴 葱抓饼 润饼皮 全麦润饼皮 苜蓿芽润饼 润饼 酥炸春卷·开水面类·基本开水面团 葱油饼 葱油蛋饼 牛肉卷饼 猪肉馅饼 牛肉馅饼 煎饺 萝卜丝煎饼 圆白菜煎饼 奶油洋芋饼 荷叶饼 红曲牛肉卷饼 肉末旋饼 红豆饼 海苔沙拉卷饼 京酱肉丝拌饼 盘丝饼 韭菜合子 豆腐合子 雪菜肉末合子 虾皮瓠瓜合子 素三丝合子·发酵面类·基本发酵面团 烤馒头 生煎包 福州小包 萝卜丝煎饼 布袋酱肉饼 上海葱烧饼 葱花长饼 萝卜丝长饼 韭菜长饼 酒酿饼 小时候的大饼 萝卜/酸菜大饼 红豆/芋泥/奶油大饼 盘烧饼 胡椒饼1 原味大锅饼 甜味大锅饼 原味火烧(杠子头) 甜味火烧·酥皮面类·层酥饼皮、油皮和发面油皮、油酥、油皮包油酥 芝麻酱烧饼 芝麻烧饼 葱肉夹饼 培根夹饼 口袋饼 油切饼 胡椒饼2 糖鼓酥饼 红豆沙酥饼 绿豆沙酥饼 萝卜丝酥饼 芝麻酥饼 枣泥核桃酥饼 红葱咖喱饼 海苔酥饼 蟹壳黄(烧肉酥饼) 方块奶油酥饼·蛋糊类·基本蛋糊类 发粉蛋糊类 无发粉蛋糊类 红糖芝麻煎饼 花生煎饼 小叮当铜锣烧 早安松饼 香蕉松饼 火葱锅饼 鲔鱼锅饼 韭菜鲜虾饼 豆沙锅饼 法式薄饼 丝绢可丽饼 蔬菜饼 海鲜薄饼 车轮饼 红豆、奶油、芝麻、花生、萝卜丝、芋泥 红豆香饼 家乡淋饼 油条鸡蛋烙饼 桑葚鸡蛋煎饼·面糊类·脆皮浆类·基本面糊类 软面糊 稠面糊 基本脆皮浆 摊饼 家常蛋饼 洋葱摊饼 山药饼 南瓜饼 芋头虾仁饼 牡蛎韭菜饼 瓠瓜塌饼 玉米煎饼 茄饼 地瓜饼 丝瓜托饼

## &lt;&lt;饼&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘14 酥炸春卷 材料 春卷皮（润饼皮）.....10张 （参考第11页做法） 面粉.....适量  
水.....适量 菜馅 韭菜.....150克 豆干.....1块 豆芽.....  
.....40克 胡萝卜丝.....40克 绞肉.....40克 做法 将春卷皮用蒸汽闷1分  
钟后取出，单片分开放。

韭菜切2厘米长段；豆干切丁。

将菜馅材料拌匀。

用面粉与水调1小碗面糊。

取单张春卷皮，边缘先抹层面糊，再将3大匙菜馅放入春卷皮中央并卷成长条状，接缝处再用面糊黏合。

锅烧热后倒入半锅油，加热至150 即可将春卷放入锅中（接缝处朝下），慢火并不时将两面翻炸至皮酥而呈黄色，再改大火炸30秒钟后捞出即可。

诀窍 春卷皮（润饼皮）先利用蒸笼中的水汽闷软，可防止因为皮干在包入菜馅后破皮。

若不用炸的方式而直接以“润卷”的方式食用，必须先将菜馅炒过或氽烫后才可用春卷皮包入直接食用。

P12插图

<<饼>>

编辑推荐

想让你家的餐桌上别出心裁，备添色彩吗？

想让你的味觉体验另外一番风味小吃吗？

主食每天必不可少，可小吃也很吸引人哦！

《饼:家常小饼100种》尝试做做家常小饼吧！

七大“饼”类全收录，百分百的美味饼在家都可以轻松做出来！

<<饼>>

#### 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>