

<<中式点心DIY>>

图书基本信息

书名：<<中式点心DIY>>

13位ISBN编号：9787538156485

10位ISBN编号：7538156488

出版时间：2009-5

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：沈鸿典

页数：127

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>

<<中式点心DIY>>

内容概要

本书的点心将尽量保留传统的口味，并以符合现代“简易、家常、少量以及新手上路”的制作方式来编辑。

其实，制作中式点心并不困难，只要多用点心，材料、器具事前准备齐全，再参考本书控制火候，加上勇于尝试，相信您制作成功的概率会很大。

不要怀疑自己，在下次宴客的时候，您不妨尝试做做美味的中式点心，与您的长辈、亲朋好友一起来饮茶，一起来分享与怀旧……

<<中式点心DIY>>

作者简介

沈鸿典

经历

1981年入行

1992年参加台湾地区花式蛋糕观摩赛

1992年赴日本洋果子联合会观摩研究

1993年11月~1994年2月赴大陆上海钻石饼家担任技术顾问

现任

民生社区发展协会烘焙讲师

台北市立南港高中点心社烘焙讲

<<中式点心DIY>>

书籍目录

入门篇 材料介绍 器具介绍 红豆沙馅 绿豆沙馅面皮类 基本面团 面龟 千层糕 奶油球 叉烧包 鲜奶馒头 螺旋馒头 绿茶花卷 大理石馒头 割包 肉汤包 兰姆馒头 炸咸菜包 口袋饼 香葱比司吉 甜甜圈油酥皮类 基本油酥皮 绿豆碰 咖喱碰 咖喱饺 老公饼 鸳鸯饼 鸳鸯酥 碰饼 元宝酥 香妃酥 帆船酥 蛋黄酥 牛奶酥 富贵酥 雪酥 金橘酥 五仁酥饼 鱿鱼酥饼 3Q饼 礼饼 台式喜饼酥皮类 台式月饼 一口酥 广式月饼 凤黄酥 双色酥 哈密瓜酥 红豆酥 叉烧酥汤面类 韭菜盒 葱肉饼 鸡肉烧麦 猪肉烧麦 虾仁烧麦点心类 海苔卷 珍珠丸 鹊巢酥 鸡蛋糕 冰皮月饼 甜煎饼 糕仔 意大利蒸糕 蛋白蒸糕 马来糕 发糕 筒仔米糕 素食燕麦饼干 比萨 炸布丁粿类 鼠麴粿 红龟粿 萝卜糕 芋头糕 芋头巧 红豆松糕 椰澄年糕 客家粽 竹叶粿 水晶饺 水晶奶黄包 伦敦糕 芝麻球 肉圆 元宵凉糕类 什锦凉糕 绿豆凉糕 抹茶凉糕 凉圆

<<中式点心DIY>>

章节摘录

插图：

<<中式点心DIY>>

编辑推荐

《中式点心DIY》是沈鸿典编著的，由辽宁科学技术出版社出版。

<<中式点心DIY>>

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>