

<<在家巧做风味饼>>

图书基本信息

书名：<<在家巧做风味饼>>

13位ISBN编号：9787538837926

10位ISBN编号：7538837922

出版时间：2001-7

出版时间：姜枝新、等 黑龙江科学技术出版社 (2001-07出版)

作者：姜枝新 编

页数：61

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>

<<在家巧做风味饼>>

内容概要

《在家巧做风味饼》内容包括麻酱烧饼、黑芝麻烧饼、肉末烧饼、葱花烧饼、胡萝卜丝面饼、油盐烧饼、发面叉子饼、吊炉饼、家常糖饼、油酥糖烧饼、咸甜饼、川味千层饼、五仁饼、香酥饼、千层饼、草帽饼、油盐叉子饼。

<<在家巧做风味饼>>

书籍目录

1.麻酱烧饼2.黑芝麻烧饼3.肉末烧饼4.葱花烧饼5.胡萝卜丝面饼6.油盐烧饼7.发面叉子饼8.吊炉饼9.家常糖饼10.油酥糖烧饼11.咸甜饼12.川味千层饼13.五仁饼14.香酥饼15.千层饼16.草帽饼17.油盐叉子饼18.玫瑰饼19.家庭酥饼20.黄桥烧饼21.豆沙烧饼22.春饼23.六合饼24.金珠饼25.月牙饼26.金丝饼27.鸭舌饼28.土豆丝饼29.西葫芦饼30.白雪夹饼31.黄米面饼32.糯米面饼33.白剂饼34.乡村玉米饼35.香妃饼36.太阳饼37.老婆饼38.老公饼39.大饼子40.糖酥杠头41.菠萝饼42.通州饼43.肉火勺44.椒盐饼45.盒饼46.一品烧饼47.清糖锅盔48.加沙饼49.窝酿锅饼50.么么饼51.抻面家常饼52.丝饼53.松仁糖饼54.烩饼55.葱油饼56.馅饼57.炸芝麻饼58.香甜鸡蛋饼59.清糖酥饼60.豆沙酥饼

<<在家巧做风味饼>>

章节摘录

插图：3.肉末烧饼原料：面粉500克，酵母7克，水250克，肉馅200克，姜末15克，葱末10克，花椒面2克，碘盐3克，味精2克，色拉油100克。

制作：1.面粉加水、酵母和成面团待发。

2.将肉馅放入盆内，加葱末、姜末、碘盐、花椒面、色拉油调成馅，把发好的面揉成面团，擀成长方形。

3.将调好的肉末均匀的撒在面皮上，卷起下剂，擀成圆形。

4.烤箱温度调到250℃，将面坯放入，烤10分钟左右即熟。

<<在家巧做风味饼>>

编辑推荐

《在家巧做风味饼》：家庭厨艺课堂

<<在家巧做风味饼>>

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>