第一图书网, tushu007.com

<<花色饺子>>

图书基本信息

书名：<<花色饺子>>

13位ISBN编号：9787538851205

10位ISBN编号：7538851208

出版时间：2006-7

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：马玉贵、房双岭/国别：中国大陆

页数：91

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

内容概要

班戟饺子
1.将温水面团搓成粗细均匀的长条。

2.揪成15克大小一致的剂子。

3.用手接成扁剂。

4.擀面杖将扁剂擀成直径约为10厘米的圆皮。

5.包入馅心。

6.三等分向上折起。

7.边缘捏牢。

8.将边缘用双手配合推捏成花边。

9.将两个底角向上窝起即成生坯。

三孔饺子
1.取温水面团3D0克，揉匀搓成长条，下成12克左右的剂子，擀成圆形坯皮，打入馅心。

2.三等分向上折起，然后捏严饺子边。

3.将饺子每个边向里窝起粘在另条边上。

4.表面呈三孔状。

5.在三个孔洞中，分别装入不同颜色的装饰物料末。

6.即成三孔饺生坯，上屉旺火蒸6分钟即熟。

彩色鸳鸯饺子
1.将温水面团分成三等分，将其中的两个面团，用红曲米、姜黄天然色素调制成彩色面团，然后搓条下成6.5克的剂子。

2.分别擀成圆皮。

3.分别将粉红色与黄色的皮子分割成两等分。

4.取张白面皮放在下面，上面分别放上粉色和黄色的半张面皮粘牢。

5.然后锁边。

6.在带颜色的一面打上馅。

7.对折起，并粘牢，形成两个圆洞。

8.分别将两个圆洞向相反方向折起并粘牢。

9.将边缘捏成如图状即成生坯。

小兔蒸饺
1.取温水面团3OO克，揉匀搓成长条，下成12克左石的剂子，擀成圆形坯皮，打入馅料，收拢皮子边缘将馅心包入皮子中心。

2.将边缘捏长。

3.捏扁。

4.用剪刀将其剪成两段。

5.用牙签压一下成两只兔子耳朵，向上折起。

6.用食用红色素进行点缀，即成生坯，上屉旺火蒸6分钟即熟。

第一图书网, tushu007.com

<<花色饺子>>

书籍目录

您查询的关键词是：9787538851205
。
如果打开速度慢，可以尝试快速版；如果想保存快照，可以添加到搜藏；如果想更新或删除快照，可以投诉快照。

班戟饺子
三孔饺子
彩色鸳鸯饺子
小兔蒸饺
金鱼饺子
单色冠顶饺子
飞蛾饺子
四龙冠顶饺子
九龙戏珠饺子
金果饺子
金钱复味蒸饺
蝌蚪蒸饺
象形兰花饺子
双环蒸饺
鸡冠饺子
锁边饺子
梅花饺子
弯梳饺子
青菜饺子
五孔饺子
彩色冠顶饺子
一品饺子
彩色知了饺子
三环饺子
双色鸳鸯饺子
状元双环蒸饺
蝴蝶饺子
羊脸饺子
四喜饺子
状元蒸饺
五花饺子
蜉蝣饺子
燕子饺子
黄金水饺
水晶玉冠饺子
高汤水饺
知了饺子
油炸元宝饺子
五龙冠顶饺子
蝙蝠蒸饺

第一图书网, tushu007.com

<<花色饺子>>

米粉饺子
翡翠圆笼蒸饺
叉烧酥饺子
蟹壳蒸饺
水晶象眼饺子
珍珠串蒸饺
烫面炸饺
木鱼水饺
鸡茸马蹄饺子
水晶圆笼饺
鸡油煎饺
花色蒸饺
烤鸭脆皮饺子
高汤珍珠水饺
鲤鱼饺子
海星高汤水饺
四孔风轮饺子
咖喱水饺
锅烙
孔雀饺子
蜜桃蒸饺
兰花饺子
仿虾蒸饺
双饰金果饺子
百花龙珠饺子
四方饺子
风轮饺子
鸳鸯饺子
双味粉果饺子
五峰饺子
浪琴风味蒸饺
圆笼蒸饺
鸡汤珍珠水饺
秋叶蒸饺
如意饺子
金雏鱼蒸饺
水晶柳叶饺子
麻辣三鲜饺子
毛巾蒸饺
四星饺子
三星蒸饺
六孔饺子
蜻蜓饺子
五角花边饺子
水晶玉冠饺子
单锁金果饺子
高汤香菇水饺

第一图书网, tushu007.com

汤饺
月牙形水饺
大众水饺
面团调制方法

编辑推荐

本书主要介绍了饺子的制作、面团及造型的变化。
内容由浅入深，贴近生活，易于制作，便于掌握，并且配有过程图，能够使初学者开阔眼界，利于模仿制作，从而帮助读者更快更好地掌握面点的制作技艺。

第一图书网, tushu007.com

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