

<<花式中点>>

图书基本信息

书名：<<花式中点>>

13位ISBN编号：9787538852431

10位ISBN编号：7538852433

出版时间：2007-1

出版时间：黑龙江科学技术

作者：马玉贵

页数：92

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>

<<花式中点>>

内容概要

面点制作不但是是一项技术，更是一门艺术，它在给人们果腹之余，还能给人们带来视觉上的美感，心灵上的一种满足。

中式面点的制作不但需要精巧的技艺，同时还需要制作者有充分的想像力和创造能力，使小小的面食点心，在方寸之间给人以美感，这就要求制作者要有扎实的基本功，充分的想像力和创造力。

该系列丛书在面点的制作、面团及造型的变化上下了很大功夫，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。

本系列丛书由《花色饺子》《花样蒸包》《饼类大全》《花卷百变》《创意粥饭》《精制面条》《酥点造型》《花式中点》八本书组成。

本书在创作过程中，国家级评委、中国面点大师、国家级高级面点技师、黑龙江省烹饪协会理事房双岭给予了大力支持与帮助；同时哈尔滨铁路职业技术高级中学校校长徐雁鸣、教导主任杨云秋对于本书的出版给予了很大支持与帮助。

<<花式中点>>

书籍目录

油茶面卧果酥盒碗糕煎年糕麻茸糯米枣凉糕豆沙凉糕夹沙驴打滚驴打滚椰蓉软糯糍炸麻团豆沙汤圆珍珠糯米糍栗芋汤圆审沙圆子麻仁糯米糕如意糕西米软糯糍豆沙条头糕江米面油炸糕长白糕芸豆糯米卷油煎黄米糕黏豆包烫面油炸糕烫面油糕黄米面炸糕大蜜果发面麻花夹馅发面麻花矾碱麻花油酥脆麻花馓子麻花蜜麻花糖发面小双握糖发面绿豆饼糖发面小辫花糖发面麻花香麻糖发面糖发面小光头山东面鱼油条炉算子广式油条冰花鸡蛋散萨其马菊花酥芙蓉萨其马玉米面菜团子玉米面发糕玉米面锅贴玉米面馒头玉米面窝窝头喇嘛糕鲜奶棉花杯芸豆大楂子粥荞麦馒头黑粳米馒头开花馒头金馒头银馒头呛面馒头创意高桩馒头碱馒头白糖芸豆糕蛋皮春卷豆沙春卷开口笑蜜三刀藕粉圆子烧卖素盒子锄板盒子芝麻枣粢饭团炸回头咸蛋散奶香炸酥条传统光头山东煎盒子煎饼盒子蟹壳黄雪梨果状元糕菜角蛋黄片面糊茶马拉糕梅花蛋糕糯米粉熟甜粉团的调制糯米粉熟粉团的调制黄米面粉团的调制

<<花式中点>>

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>