

<<巧厨娘花样主食>>

图书基本信息

书名：<<巧厨娘花样主食>>

13位ISBN编号：9787543678514

10位ISBN编号：7543678519

出版时间：2012-1

出版时间：青岛出版社

作者：蝶儿

页数：191

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>

## <<巧厨娘花样主食>>

### 内容概要

《巧厨娘花样主食》分为基础知识和花样主食两个大篇章。

基础知识部分介绍了制作主食的一套基本流程，掌握了它，您就可以随心所欲、有所创新地制作属于自己的主食了。

花样主食部分包含馒头、包子、饺子、饼、米饭、粥、西点等12个小门类，有100余道营养美味、不同种类的主食供您选择。

您可以变着花样将各种主食搬上餐桌，让全家人都吃得健康、吃得满意。

## <<巧厨娘花样主食>>

### 作者简介

蝶儿

国家级高级西式面点师、国家级高级中式面点师。

2007年、2008年分别被评为搜狐吃喝社区十大美食家，2009年被评为搜狐时尚盛典美食达人、搜狐吃喝频道美食达人。

蝶儿的美食作品曾经先后在《饮食科学》、《贝太厨房》、《中国烹饪》等杂志发表。

近两年出版了个人专著《家常主食分步详解》，与他人合作出版了《好吃家常菜》、《可口家常主食》、《新编家常菜谱2》、《百姓餐桌2888》、《美味家常菜分步详解》共计6本美食书籍和一张美食视频光盘。

搜狐博客：蝶儿之家 <http://butterfly-home.blog.sohu.com>

开博至今，访问量近600万。

## <<巧厨娘花样主食>>

### 书籍目录

#### PART 01 基础知识

##### 教你调制面团

调制面团的一般步骤

调制面团所需材料

粉类材料

液体材料

膨松剂

小结：面团分类及适用类别

##### 教你调制馅料

调制馅料的一般步骤

馅料种类

成馅

甜馅

##### 教你整形面团

整形面团的一般步骤

搓条

下剂

制皮

成形

##### 教你制熟面点

制熟面点的常用烹饪方法

蒸

煎

烙

煮

炸

烤

附：制作面点常用工具

制作面点常用工具

本书中涉及的称量工具

本书专业词汇释义

.....

#### PART 02 花样主食

<<巧厨娘花样主食>>

章节摘录

版权页：插图：

<<巧厨娘花样主食>>

编辑推荐

<<巧厨娘花样主食>>

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>