

<<译林生活馆-糕·炒年糕>>

图书基本信息

书名：<<译林生活馆-糕·炒年糕>>

13位ISBN编号：9787544732635

10位ISBN编号：7544732630

出版时间：2012-10

出版时间：译林出版社

作者：金华

页数：84

字数：75000

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>

<<译林生活馆-糕·炒年糕>>

内容概要

一本很好的常销食谱  
——步骤详细，图片清晰，新鲜有品本书收录7篇30余种糕点做法，甜咸兼具，除了一些耳熟能详的糕点外，还有特别的炒年糕。  
口感柔韧有咬劲的炒年糕搭配各种时蔬鲜料，滋味绝不输给炒饭、炒面。

<<译林生活馆-糕·炒年糕>>

作者简介

金华，1950年生，1971年开始从事点心制作，迄今已40余年。  
1988年受聘于五星级饭店，专门主掌中式面点，深受中外宾客的赞赏。  
现为中式面点特级技师。  
最擅长的点心为小笼包、蟹粉小笼包、奶黄水晶包、水饺及各式面点、饼类等。

<<译林生活馆-糕·炒年糕>>

书籍目录

前言

必备工具

(一)发酵面粉糕篇

蛋黄千层糕

蜂糕

三色糕

水蒸蛋糕

(二)松质糕篇

百果松糕

黄松糕

薄荷糕

百合糕

重阳糕

豌豆黄

(三)生制黏质糕篇

桂花赤豆糕

百果蜜糕

红枣花生糕

太白拉糕

红豆沙拉糕

椰蓉夹沙条头糕

(四)熟制黏质糕篇

台式萝卜糕

五香芋头糕

马蹄糕

西米嫩糕

广式腊味萝卜糕

(五)米制糕篇

粢饭糕

糯米豆沙糕

(六)冻糕篇

茄汁冻糕

黄瓜冻糕

(七)炒年糕篇

排骨年糕

芹菜虾米炒年糕

咸菜墨鱼炒年糕

荠菜肉丝炒年糕

白菜熏肉炒年糕

韭黄牛肉炒年糕

蟹粉白菜炒年糕

净素炒年糕

<<译林生活馆-糕·炒年糕>>

章节摘录

版权页：插图：豌豆黄 细腻顺滑宫廷小点 材料：白豌豆500克 调味料：糖粉350克；油25～50毫升 琼脂5克 碱2～3克 水1500毫升 1.将琼脂放入碗中，加水75～100毫升上笼蒸化备用。

2.将洗净的白豌豆放入盛器中，加水1500毫升，碱2～3克浸泡10小时（易蒸酥和去皮）。

3.将浸泡好的白豌豆放少许在手心捻搓去皮。

4.将去皮的白豌豆洗净后倒入沸水锅中蒸。

5.蒸约1～15小时，熟后开盖待凉。

6.再用筛篮将蒸熟的白豌豆擦成豆泥。

7.热锅滑油后，留油25～50毫升，再加入豆泥和糖粉。

8.开小火用木铲边铲边拌。

广式腊味萝卜糕 金黄焦脆 成香四溢 材料：白萝卜750克 香肠100克 虾皮25克 腊肉100克 籼米粉350克 玉米粉50克 调味料：盐5克 白砂糖15克 味精10克 胡椒5克 油50毫升 水约750毫升 1.将萝卜洗净后去皮。

2.把去皮的萝卜刨成丝。

3.将腊肉香肠切成小粒。

4.煮到萝卜转色后，加入所有调味料拌匀。

5.随即将腊肉粒、香肠粒、虾皮倒入拌匀。

6.锅内放水约300毫升，烧开后放入萝卜丝同煮。

7.将籼米粉、玉米粉放入盛器中，加水约350毫升调和。

8.直至调成均匀面浆备用。

<<译林生活馆-糕·炒年糕>>

编辑推荐

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>