

<<面点制作工艺>>

图书基本信息

书名：<<面点制作工艺>>

13位ISBN编号：9787564107871

10位ISBN编号：7564107871

出版时间：2007-7

出版时间：东南大学出版社

作者：钟志惠

页数：284

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>

## <<面点制作工艺>>

### 内容概要

《高等职业教育旅游管理类专业系列教材：面点制作工艺（附实训指导书）》主要以吃为主，主要讲述了一些吃的做法，以及这样去更好的使得吃的变的美味。

《高等职业教育旅游管理类专业系列教材：面点制作工艺（附实训指导书）》的内容包括如下：第一章 水调面团类品种一、韭菜水饺二、红油水饺（钟水饺）三、原汤抄手（龙抄手）四、花式蒸饺五、鸡汁锅贴六、烫面蒸饺七、烫面油糕八、玻璃烧卖九、翡翠烧卖十、担担面一十一、杂酱面十二、春卷十三、春饼第二章 膨松面团烧制品一、奶白小馒头二、花卷三、奶皇包四、荷叶夹五、千层糕六、鲜肉包子七、小笼汤包八、生煎包子九、素菜包子十、寿桃十一、五仁包十二、凉蛋糕十三、马拉糕十四、卷筒蛋糕十五、什锦果仁油脂蛋糕十六、油条十七、麻花.....等等。

## &lt;&lt;面点制作工艺&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 水调面团类品种 一、韭菜水饺 二、红油水饺(钟水饺) 三、原汤抄手(龙抄手) 四、花式蒸饺 五、鸡汁锅贴 六、烫面蒸饺 七、烫面油糕 八、玻璃烧卖 九、翡翠烧卖 十、担担面 十一、杂酱面 十二、春卷 十三、春饼 第二章 膨松面团类制品 一、奶白小馒头 二、花卷 三、奶皇包 四、荷叶夹 五、千层糕 六、鲜肉包子 七、小笼汤包 八、生煎包子 九、素菜包子 十、寿桃 十一、五仁包 十二、凉蛋糕 十三、马拉糕 十四、卷筒蛋糕 十五、什锦果仁油脂蛋糕 十六、油条 十七、麻花 第三章 油酥面团类制品 一、龙眼酥 二、眉毛酥 三、韭菜酥盒 四、鸳鸯酥 五、玉带酥 六、芝麻萝卜饼 七、荷花酥 八、菊花酥饼 九、一品烧饼 十、黄桥烧饼 十一、风车酥 十二、咖喱酥角 十三、桃酥 十四、广式月饼(蛋黄莲蓉月饼) 十五、鸡仔饼 十六、松子枣泥麻饼 第四章 米及米粉面团类制品 一、珍珠圆子 二、冰汁水晶凉糕 三、豆沙凉糍粑 四、松子枣泥拉糕 五、四味汤圆 六、豆沙麻团 七、双味叶儿粑 八、船点 九、三鲜米饺 十、果酱白蜂糕 第五章 杂粮、蔬果及淀粉团类制品 一、豆沙苔饼 二、象生雪梨 三、豌豆黄 四、芸豆卷 五、马蹄糕 六、椰蓉梅花饺 七、澄粉艳果 八、碧波戏鹅 九、绿茵玉兔饺 十、鲜虾饺 十一、西米角 十二、椰汁西米露 十三、杏仁豆腐 十四、奶冻糕

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>