

<<亲子快乐做点心>>

图书基本信息

书名：<<亲子快乐做点心>>

13位ISBN编号：9787802580343

10位ISBN编号：780258034X

出版时间：2010-1

出版时间：求真

作者：孙春娜

页数：96

字数：80000

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>

## <<亲子快乐做点心>>

### 内容概要

这本书，详细记录了我亲手做给儿子吃的中式点心，用料常见，制作简单，过程图明了，旨在与各位妈妈们交流一些制作的方法和窍门，活学活用，以丰富我们的妈妈厨房，让妈妈的味道印在孩子们的记忆里，随着母爱，永远流淌.....

## <<亲子快乐做点心>>

### 作者简介

Candey（孙春娜），美食自由撰稿人。

有人说，喜欢厨房的女人更容易知足和幸福。我想我就是这样的吧。厨房这一亩三分地，让我有踏实过日子的感觉，能从饮食上细致照顾家人，是我的荣幸，是做女人的快乐。

我把美食当做一种爱好，去享受那份动手和动脑相结合的乐趣

<<亲子快乐做点心>>

书籍目录

准备篇 工具 原料蛋饼篇 海带煎饼三明治 黄瓜蛋饼 台式蛋饼 西葫芦米饼 香蕉巧克力煎饼  
鲜煎土豆饼米饭篇 金饭袋 紫菜烤肉饭卷 炒甜饭团 多啦A梦肉酱饭面食篇 豆沙发面酥饼  
鲑鱼水饺 葱油鲜肉烙饼 豆渣芸豆卷 黑刺猬包 黑芝麻糖饼 鸡蛋灌饼 烤肉荷叶堡 奶油小花  
卷 韭菜鲜肉水煎包 千层糖糕 双色小馒头 酱肉火烧 双色猪蹄卷 小笼肉包 玉米面小馒头  
芸豆小包 杂粮鲜蒸包 中式小热狗 杂粮煎饺 紫薯小发糕 红汤牛肉面 小熊面片汤粥汤篇 倍  
香玉米粥 豆浆米粥 南瓜银耳羹 番茄紫菜蛋花汤 小米南瓜粥 香滑糊粥 芹菜虾粥 红柚蜜茶  
水果茶零食篇 草莓颗粒酱 蜜桃果冻/酸奶两吃 蛋黄芝麻酥条 崩砂 黑芝麻糖 红豆沙 红豆  
羊羹 红糖豆沙糕 栗子馅 南瓜饼 面果 南瓜椒 皮皮梗 巧饼 酥炸南瓜片 小兔水晶饺 中  
式甜甜圈 大虾酥 章鱼团长 紫薯旋风酥 佛手酥 栗子饼 小鸟酥

## <<亲子快乐做点心>>

### 章节摘录

插图：面粉按照面粉中蛋白质的含量不同，分为高筋面粉（高粉）、中筋面粉（中粉）和低筋面粉（低粉）。

高粉的蛋白质含量在11~13%左右，中粉在9~11%左右，低粉在7~9%左右。

做中式面点，没有特殊说明的一般都是指中筋面粉，即您在超市里可以随意买到的任何不带“高筋”或“低筋”标志的面粉，也称普通面粉。

另外，书中有一部分点心用到了低筋面粉，是因为用低粉效果会更好一些。

比如一些强调酥松效果的点心。

当然了，如果没有低粉，完全可以用普通面粉来做，或者用普通面粉和生粉（玉米淀粉）以4:1的比例来自配低粉。

生粉书中所提生粉为玉米淀粉，是超市里很常见的一种原料。

澄粉小麦淀粉，无筋性，一般超市有售。

炸制糯米粉类点心，加一定量的澄面团，会降低糯米粉的黏度，增加口感，且使成品脆香。

使用时要先用沸水将澄粉冲一下使其糊化，才能增加与其他材料的黏合力。

另外，因澄粉被沸水烫过后会呈现透明质感，所以常用来做水晶饺一类的面点。

泡打粉化学膨大剂。

可使面食膨大，改善组织颗粒蒸锅蒸制面食、加热食物必不可少的锅具。

普通家用蒸锅以不锈钢为多，外形大气，使用方便。

竹木蒸笼能吸收水分，盖子不滴水，密封性好，可以保存食物原味，且成品会有一股淡淡的竹木清香。

及每个气室组织，使面食有弹性，防止气室互相粘黏，使组织更细密、松软。

密封保存于阴凉干燥处即可。

泡打粉的用量为面粉的2~3%，但因其含微量铝，为健康考虑，不建议常用或大量使用。

## <<亲子快乐做点心>>

### 编辑推荐

《亲子快乐做点心》：国内第一大套亲子点心书。

<<亲子快乐做点心>>

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>