

<<用6种粉巧做点心>>

图书基本信息

书名：<<用6种粉巧做点心>>

13位ISBN编号：9787810365635

10位ISBN编号：7810365630

出版时间：2004

出版时间：汕头大学出版社

作者：梁琼白

页数：93

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>

## <<用6种粉巧做点心>>

### 内容概要

中国人的两大主食——米与面，不但以其原形原味在日常生活中主导着国人的三餐所需，更在改变外观——碾成粉末之后，变化出各式各样的口味，成为点心食材，中国人的饮食智能与技巧，单从粉类制作这一项上就可以看出巧思。

不只是外观造型的千万变化，口味也是甜咸皆备，荤素都有，而且各省各地都有独自的创作与风味，粉制食品在中国点心是多彩多姿的。

在本食谱中有许多大家耳熟能详的点心，但是以往可能吃过却不会做，所以作者特别添加了分解动作，希望动手实习的人能更明确的掌握制作过程的关键窍门，增加成功的几率，这样才能鼓励更多的人乐于动手实习。

## <<用6种粉巧做点心>>

### 作者简介

梁琼白，广西容县人，从事烹饪教学及写作20年。

经历：华视、台视、中视烹饪节目主持人；汉声电台、中广公司烹饪主讲； 著作：《花小钱过生活》、《懒人菜》、《俩人伙食》、《面条儿》、《一块饼》&hellip;&hellip;作品120册。

<<用6种粉巧做点心>>

书籍目录

工具&材料粉料制作流程粘米粉类菜包广式萝卜糕红糖松糕芋头糕碗粿面粉奶皇包烫面卷铜锣烧开口笑椰蓉千层糕锅炸马拉糕芝麻巧果叉烧酥鲜虾烧卖蜜枣松糕油香饼糯米粉类南瓜糕糯米球姜汁麻糬咸水饺红豆松糕红龟粿番薯包芝麻球生粉类凉丸杏仁豆腐漏鱼儿水晶饺澄粉类石榴包椰汁糕芋枣鲜虾饺马蹄糕桂花糖藕糕非菜饺脆皮粉粿番薯粉类香麻地瓜枣肉圆芋丸粉粿番薯丸椰浆石榴子

## <<用6种粉巧做点心>>

### 媒体关注与评论

面粉、粘米粉、糯米粉、生粉、澄粉、番薯粉，详细教授使用6种粉类的技巧，做点心一点也不难！

<<用6种粉巧做点心>>

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>