

<<中式点心大全>>

图书基本信息

书名：<<中式点心大全>>

13位ISBN编号：9787810369930

10位ISBN编号：7810369938

出版时间：2006-8

出版时间：汕头大学出版社

作者：新凤凰工作室

页数：159

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>

<<中式点心大全>>

内容概要

在物质极度丰裕的现代，平素里就食肥饮甘的我们，也许已经很少吃糕点，取而代之的，更多的是麦当劳或肯德基的汉堡，但是年纪稍长一些的人们却不会忘记中式点心曾经给我们带来的甜蜜时光。那些美妙的味道，在我们的童年记忆中永难忘却，而由糕点生发的许多故事在不同的年代里，也总纷纷演绎，意趣悠久。

在下面图文并茂的多彩世界里，你可随着寻找萝卜糕、叉烧包、杂粮馒头、葱油饼等那久违的绵香...
... 烹饪教材系列之一，经典、热门、回味，中式点心大全！

马蹄糕、虾饺、叉烧包、杂粮馒头、葱油饼、糯米糍.....近300种中式点心做法大集合，让你做出令人垂涎欲滴的好滋味！

<<中式点心大全>>

书籍目录

第一篇 米糕家族工具 & 材料粉料制作步骤清香滑软的米糕蜜枣松糕红糖松糕芋头粿传统萝卜糕山药糕脆皮马蹄糕红豆松糕原味发糕桂花糖藕糕椰蓉千层糕茶糕小点翡翠凉果港式萝卜糕马拉糕桂花年糕南瓜糕木瓜糕椰汁糕绿豆粉粿最速配的糕点酱汁米酱蒜味酱辣味酱甜辣酱金桔酱

第二篇 饺子家族制作饺子准备工作皮馅包煮煎颗颗有料好馅料咸蛋鲜肉馅蕃茄素鸡馅香菇白菜馅咖喱猪肉馅芥末海鲜馅鲜虾瘦肉馅冬菇葱酥馅肉桂豆肠馅辣味鸡肉馅令人举箸不停的一口点心饺子鲜虾饺翡翠干贝蒸饺卷心菜玉米煎饺红金鱼蒸饺一品芝麻酥饺五香牛肉锅贴香炸海鲜饺墨鱼趣饺杂烩鸡肉饺一口鲑鱼饺参须炖香饺香椿鲑鱼水晶饺山药蒸饺胡瓜猪肉水饺锦绣鱼翅饺红黄素饺汤鸭肉咸菜汤饺创意饺子皮料理洋葱鲑鱼饺七彩披萨酥炸饺子片香烤奶酪饺皮豆椒拌饺皮木须饺皮炒最速配的饺子蘸酱

第三篇 包子馒头家族制作包子馒头准备工作材料与工具面团制作蒸的基本功煎的基本功吃饱又吃巧的大众美食包子馅包蚝酱叉烧包酸菜红薯包咸蛋黄肉包海鲜包素菜冬粉包小笼汤包枣泥寿桃包芋泥玉米包白豆沙包枣泥盖印包卤肉割包破酥包香煎牛肉包绿豆沙蒸包黑芝麻包川味麻辣包爵士奶皇包红豆芋头三角包忆苦思甜多滋味馒头色形白馒头双色馒头卷素蔬馒头鲜奶馒头金黄馒头卷全麦健康馒头五谷杂粮馒头红枣馒头乌龙茶花卷葱香花卷烘烤椒盐花卷山药养生馒头起酥馒头抹茶蜜豆馒头

第四篇 面饼家族葱油饼小米家常饼油条蛋饼葱抓饼萝卜香菇丝饼京酱肉丝卷饼芝麻烧饼杂粮大饼卷心菜鲜肉饼香菜肉末饼叉烧卷饼牛肉香葱饼红茶松饼荷叶饼大饼包小饼牛肉馅饼鲜虾韭黄馅饼椒盐三角馅饼豆渣馅饼猪肉高汤馅饼雪菜盒子茶馅卷饼火腿洋葱盒子韭菜盒子春卷皮炸春卷健康蔬菜卷养生活力卷豆沙锅饼抹茶桂花锅饼盘丝卷饼葱花摊饼香肠蒜酥摊饼五香鲜菇摊饼韭菜虾米摊饼双丝摊饼花生蜂蜜煎饼大锅饼南瓜饼芋头芝麻饼山药饼饼好吃的秘密

第五篇 最热门的茶楼点心基本皮chapter 1 蒸蟹黄蒸烧卖番薯菇笋包石榴包蚝油凤爪叉烧虾仁滑肠粉荷叶珍珠鸡豆豉蒸排骨生蚝水晶包椰丝糯米糍腐皮牛肉丸鸡丝韭黄河粉茶叶红豆粿四喜烧买蛋黄紫米烧卖Chapter 2 煎、炸芝麻莲蓉球香蕉榴莲酥韭黄笋丝卷威化芝麻虾鸿图虾多士腐皮鲜虾卷家乡成水饺杏仁鲜虾卷雪花鸡蛋球椰丝莲蓉枣甘蔗虾杏仁山药球chapter 3 烤千层叉烧酥奶黄酥茶香酥饼金华杂锦饼香酥萝卜丝饼莲蓉甘露酥酸姜皮蛋酥花式烤酥饼茶颜观色——中国茶·新滋味

<<中式点心大全>>

章节摘录

红糖松糕 材料 粘米粉.....3杯 糯米粉.....1杯 红糖...
2杯 黄砂糖.....1/2杯 酵母粉.....1大匙 温水.....
1/2杯 清水.....2杯 做法 1 先将酵母粉放入温水中溶解，另
 将粘米粉和糯米粉混合，红糖过筛去除颗粒(图1)，盛出2杯的分量，和黄砂糖一同放入生粉中混合(图2)。

2 倒入酵母水调匀，再加冷水调成粉浆状，盛入模型内(图3)，放置2小时，使其完成发酵(图4)。

3 移入蒸笼，大火蒸半小时，熄火后取出，放至稍凉即可切片食用。

小叮咛 1 发酵完成与否，可看糕面是否有小泡沫浮起，但若是泡沫太大，表示发酵过度，口感会有酸味。

2 红糖一定要筛过才容易溶解，否则带有颗粒会影响成品及甜度。

3 除粘米粉外，加一点糯米粉，蒸好的糕口感较黏较好吃。

<<中式点心大全>>

编辑推荐

《中式点心大全》是烹饪教材系列之一，经典、热门、回味，中式点心大全！
马蹄糕、虾饺、叉烧包、杂粮馒头、葱油饼、糯米糍.....近300种中式点心做法大集合，让你做出令人垂涎欲滴的好滋味！

<<中式点心大全>>

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>