

<<中式面食精选>>

图书基本信息

书名：<<中式面食精选>>

13位ISBN编号：9787122083142

10位ISBN编号：7122083144

出版时间：2010-9

出版单位：化学工业

作者：刘兰枝//周映雾//周瑀伦

页数：138

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>

<<中式面食精选>>

内容概要

点心世界可不是只有蛋糕、西点等西式风味喔，你知道中式点心有多少种吗？

港式饮茶餐厅中能见到的不过只是其中一小部分而已，还有广式月饼、凤梨酥、绿豆椪等不同的分类，其中包括的各类点心更是多到让你目不暇接。

想象一下，柔软的面皮包裹着滋味鲜美的丰富馅料，趁着热呼呼时大口咬下，溢出的汤汁填满口中，深深引诱着舌尖想吃的慾望……虽然现今市场西点相当普及，但中式点心始终占有一席之地，在点心界拥有难以取代的地位。

中国小吃历史悠久，且各地依其物产及风情民俗，又衍生出许多具有地方特色的风味小吃。

面点是其中最受欢迎的主食之一，很多人可能会认为中式点心要揉面团、擀面团，因其制作难度很高而望之却步，其实只要学会制作面团，就能变化出各式风味的面点料理，从常见的包子、饺子、馄饨到馅饼，无论作为正餐还是点心，都能令人食指大动。

本书详细介绍了广式月饼、凤梨酥、猫耳朵、淋饼、烧卖、抓饼、芝麻酱烧饼、蟹壳黄、葱烧饼、菜肉包等多道精彩的中式点心，搭配重点步骤图解，简单易懂。

<<中式面食精选>>

作者简介

刘兰枝，现任台北县救国团三重、板桥、永和、基隆中式点心面食、西点烘焙、中餐烹调专任教师曾任安乐国中、万里国中、信义国中技艺班专任教师莺歌高职、树林中学、秀峰中学、金山中学职能班专任教师。

周映雾，现任河堤小馆店长，阳明海运烹饪社指导老师，学历，台南科技大学家政科，经历，救国团烘焙老师、嘉南家商餐饮科老师万里国中餐饮科指导老师、树林完全中学烘焙老师、基隆信义国中烘焙老师、基隆女中烘焙社团指导老师、平溪国中烘焙老师、阳明海运烹饪社团指导老师。

周瑀伦，马偕医护管理专科学校，餐饮科，在职学生。

<<中式面食精选>>

书籍目录

水调面食冷水面食猫耳朵生鲜面条淋饼手工水饺烫面面食荷叶饼烧卖抓饼蛋饼烧饼类面食蟹壳黄芝麻酱烧饼发面烧饼葱烧饼发面面食发酵面食白馒头三角豆沙包菜肉包双色馒头发粉面食蒸蛋糕马拉糕黑糖糕发糕油炸面食萨琪玛开口笑巧果脆麻花酥油皮面食蛋黄酥菊花酥绿豆椪(凸)苏式豆沙月饼糕浆皮面食桃酥台式豆沙月饼广式月饼凤梨酥

<<中式面食精选>>

章节摘录

插图：

<<中式面食精选>>

编辑推荐

《中式面食精选》编辑推荐：名师经验杰作，详附流程图表，必备烹饪好书，创业的专用书，详细介绍主要材料、面团基本发酵技巧，操作时能更得心应手。

冷水、烫、烧饼类、发酵、发粉、油炸、酥油皮、糕浆皮面食基本图解作法，面食新手看图即可练习

- °
- br 名师经验杰作，详附流程图表，必备烹饪好书，创业的专用书。
- br 水调面类、发面类、酥油皮面食、糕浆皮面食。

<<中式面食精选>>

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>