

<<精制鲁味面点>>

图书基本信息

书名：<<精制鲁味面点>>

13位ISBN编号：9787533156237

10位ISBN编号：7533156234

出版时间：2010-7

出版时间：山东科学技术出版社

作者：孙嘉祥 编

页数：229

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>

<<精制鲁味面点>>

前言

齐鲁面点是北方面点的重要流派之一，在汉魏之时已经有名，至清代已发展成品种多，用料广，制作精美，风味独特的一个重要流派。

在用料方面多以麦面为主，普及米粉、山药粉、山芋粉、小米粉、豆粉等，加上荤素配料、调料，品种不下百种，主要有：面条、馒头、包子、烧卖、馄饨、饺子、煎饼、蒸饼、炉饼、烤饼、粽子、馓子、糕、绿豆糕、蜜饯、西洋糕、千里糕、麻酥、糖薄脆、酥饼、雪花饼、浆棒果、山药糕、春饼等，在制作上，可谓形、色、味俱佳，如煎饼，可以摊的薄如蝉翼，扁食能捏成月牙形，抻面能抻的细如丝线。

另外，在民间、市肆、官府中还有一些地方面点佳品，如潍县的“月”（一种中秋蒸饼）、临清的烧卖、福山的抻面、蓬莱的小面、周村的烧饼、济南的油旋和扁食、孔府的面点等，这些面点相互影响，促进了齐鲁面点的发展，随着社会的发展和经济文化的交流，齐鲁面点除继承和发扬传统面点的制作技术和工艺外，还博采众家之长，南北兼容，中西合璧，形成了新的鲁味面点。

<<精制鲁味面点>>

内容概要

中国鲁菜大系丛书分别为：《经典鲁菜》、《家常鲁菜》、《正宗孔府菜》、《精制鲁味面点》、《创新金牌鲁菜》，使读者能够全方位认识鲁菜，了解鲁菜，学习鲁菜，品味鲁菜，从而推动鲁菜走向新时代，走向全世界，展现出新的辉煌。
本书为其中的《精制鲁味面点》一册。

<<精制鲁味面点>>

书籍目录

一、饼类制作 1.葱花饼 / 2 2.发面饼 / 3 3.吊炉烧饼 / 4 4.杠子头 / 5 5.济南馅食 / 6 6.家常饼 / 7 7.煎饼卷合菜 / 8 8.金丝面饼 / 9 9.驴肉火烧 / 10 10.萝卜丝饼 / 11 11.萝卜丝酥饼 / 12 12.蒸千层饼 / 13 13.油饼 / 14 14.清油盘丝饼 / 15 15.糖酥煎饼 / 17 16.沂蒙煎饼 / 18 17.泰山煎饼 / 19 18.肉末烧饼 / 20 19.三色荷叶饼 / 21 20.香麻酥饼 / 22 21.酥皮月饼 / 23 22.糖酥杠子头 / 25 23.武大郎烧饼 / 26 24.喜饼 / 27 25.香煎南瓜饼 / 28 26.香酥黄金饼 / 29 27.蟹壳黄 / 30 28.野菜虾仁饼 / 31 29.油香 / 32 30.油旋 / 33 31.玉米面饼子 / 34 32.芝麻锅饼 / 35 33.煎饼馃子 / 36 34.糖酥火烧 / 37 35.巧饼(果) / 38 36.玉米面菜饼 / 39 37.豆沙酥饼 / 40 38.椒盐手抓饼 / 41 39.黄油手抓饼 / 42 40.空心烧饼 / 43 41.油酥肉烧饼 / 44 42.火腿麻酱烧饼 / 45 43.豆沙水晶饼 / 46二、包类制作三、饺类制作四、酥类制作五、糕类制作六、卷类制作七、面条类制作八、象形类制作九、其他类

<<精制鲁味面点>>

章节摘录

插图：

<<精制鲁味面点>>

编辑推荐

《精制鲁味面点》：吊炉烧饼煎饼卷合菜驴肉火烧沂蒙煎饼胶东大包麦穗素包蟹黄灌汤鱼茸包蟹黄灌汤包翡翠蒸饺金玉满堂鲍鱼酥莲蓉蛋黄酥江米夹沙糕椰蓉豆沙糯米卷双丝卷紫米扇贝卷蓬莱小面甜沫鸡肉糝燕窝龙须面象形雪梨冰花葡萄珠全麦粉粑粑栗子小窝头芝麻香酥烤牌胡萝卜汁馒头

<<精制鲁味面点>>

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>