

<<好吃的点心>>

图书基本信息

书名：<<好吃的点心>>

13位ISBN编号：9787538428216

10位ISBN编号：7538428216

出版时间：2004-01-01

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张奔滕

页数：143

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>

<<好吃的点心>>

内容概要

中国烹饪历史悠久，源远流长，各种争奇斗艳的菜肴是中华民族优秀传统文化的重要组成部分，是中华民族智慧的结晶。

在多年的探索、实践中，烹饪精英们将各种烹制方法衍生出无穷无尽的变化，他们的精湛技艺将吃在中国发挥得淋漓尽致，但也使得一些初学者望而兴叹。

随着时代的发展，人们生活节奏不断加快，如何在短时间内烹制出美味佳肴，以省出更多的时间进行其他活动是众多家庭的愿望。

简便、快捷，吃出美味，吃出情趣，吃出健康，吃出效率，中国烹饪大师夏金龙先生为大家奉献了《中国味道》丛书。

夏金龙先生多年从事烹饪工作，尤其擅长各种家庭快餐的烹制与创新，在本书中为大家提供了大量适合于快节奏生活家庭的各种快的烹制方法，只要您愿意品尝美味，有无基础均可一试。

家庭小酌，乐在其中；南北风味，任君选择；图文并茂，语言简洁，易学易做。

相信本书会成为广大家庭快乐烹饪的宝典、烹饪爱好者的贴身秘书。

享受自己在家做美味小点心的乐趣，并不是件非常难的事。

如包子、饺子、烧麦、馒头、发糕、馄饨、春卷、汤圆、粽子、寿桃等，逢年过节、喜事临门时都会派上用场。

家常小点心的烹饪技法主要有蒸、煮、烙、炸、烤等，只要掌握要领，熟悉原料的性能，就可以轻轻松松学会自己做各式米、面点心。

<<好吃的点心>>

作者简介

张奔腾，中国烹饪大师，饭店与餐饮业国家一级评委，中国菜创新研究院研究员，中国烹饪协会理事，中国食文化研究会理事，辽宁省餐饮烹饪行业协会副会长，《饮食科学》杂志顾问。2002年11月被国际饭店与餐馆协会和中国饭店协会授予“国际烹饪艺术大师”“国际美食评委”荣誉称号

<<好吃的点心>>

书籍目录

作者简介自己动手好味道南瓜奶包火腿糯米烧麦糯米烧麦千层果酱桶蛋皮香菇烧麦银丝卷寿桃芝麻凉团金豆糕花生蜜饯汤圆水晶蒸饺上汤珍珠饺麻香开口笔三鲜水饼腰果麻球碧绿蒸饺金银馒头山东包子猪肉白菜烙盒水煎包豆沙甜粽素馅包子酱肉冬瓜包香葱花卷开花馒头韭菜盒子冰花煎饺脆麻花五彩开口糕糯米糍小笼藻汤包特色豆沙包油炸糕蜜枣发糕银芽肉丝春卷饼肉馅饼三鲜锅烙炸酥烙炸酥饺鸡丝春卷山西肉夹馍鲜蘑鸡肉包烫面豆沙饼驴肉馅水饺牛肉烧麦素馅锅贴叉烧包玉米面饺子食材营养与禁忌速查

<<好吃的点心>>

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>