

<<中西糕点大全>>

图书基本信息

书名：<<中西糕点大全>>

13位ISBN编号：9787538440843

10位ISBN编号：7538440844

出版时间：2009-1

出版时间：吉林科技

作者：中西糕点名食编委会

页数：239

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>

<<中西糕点大全>>

内容概要

我国面点具有悠久的历史，面点制作技术是烹饪技术中的一个重要组成部分。

面点分为中点和西点，包括的内容极其广泛。

从广义上讲，泛指用各种粮食（大米、小麦、杂粮等），豆类、果品，鱼虾及根茎菜类为坯皮原料，配以多种馅料（有的不配馅料）制作的各种主食、小吃和点心；从狭义上讲，特指利用面粉、米粉及其他杂粮粉料调成面团制作的面食小吃和正餐筵席上的各式点心。

我国历史悠久，地域广阔，民族众多，气候条件各不相同，人们的生活习惯也有很大差异。

因此，我国的面点制作在原料选择、口味、制作技艺等方面形成了不同风格的风味流派。

目前人们常把我国面点分为“南味”、“北味”两大风味，具体又按主要风味流派分为京式、苏式、广式三种。

京式面点，泛指黄河以北的大部分地区（包括山东、华北、东北等）制作的面点。

京式面点是在继承民间食品、小吃的基础上发展起来的，兼收各地风格、各民族面点风味及宫廷面点而形成的。

京式面点注重成鲜口味，肉馅多用水打馅，并常用葱、姜、黄酱、香油等为调料，其风味特点为口味醇香、鲜嫩适口、肥而不腻。

典型的品种有抻面、北京都一处烧卖、天津狗不理包子、清宫仿膳肉末烧饼、艾窝窝、豌豆黄等。

<<中西糕点大全>>

书籍目录

01 油酥面团 苹果酥 旋风栗子酥 象形枇杷酥 萱花酥 蛋黄酥 皮蛋酥 吴山酥饼 开口笑
菊花酥 象形核桃酥 腰果酥 木鱼酥 佛手酥 金山酥角 长生果 黄桥烧饼 藕丝酥 绣球酥
萨其马 像生虾酥 老婆饼 竹节酥 鸳鸯酥盒 旋风节节酥 叉烧酥 木瓜酥 干菜鲫鱼酥 蜂
巢蛋黄角 萝卜丝酥 葡汁盒子酥 火蓉酥饼 眉毛酥 中秋月饼02 水调面团03 发酵面团04 米
粉面团05 杂粮面团06 蛋糕的制作 07 面包、吐司、三明治的制作 08 酥皮饼、饼干、派、比
萨、蛋挞的制作 09 果冻、布丁、慕斯的制作

<<中西糕点大全>>

章节摘录

插图：

<<中西糕点大全>>

编辑推荐

《中西糕点大全》由吉林科学技术出版社出版。

<<中西糕点大全>>

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>