

<<分步详解家常面点主食>>

图书基本信息

书名：<<分步详解家常面点主食>>

13位ISBN编号：9787542742667

10位ISBN编号：7542742663

出版时间：2009-3

出版时间：上海科学普及出版社

作者：《图说生活·美食天下系列》编委会 编

页数：255

字数：330000

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>

<<分步详解家常面点主食>>

内容概要

您尝试过用一块面团做出各式馒头、花卷和面包吗？

尝试过用同一种馅料做出馅饼、包子、饺子和馄饨吗？

尝试过做各种各样的点心吗？

这里有馒头、花卷、汤圆、粽子、蛋糕……平常的米面，只要揉制成面团，配以可口的馅料，您就可以随心所欲地做出各具风味的家常面点。

另外，在您饱尝各种美味面点的同时，这里还为您贴心速配了营养汤、粥，让您主食、汤水轻松搞定。

<<分步详解家常面点主食>>

书籍目录

PAET.01 美味可口一块饼 精心制作花式饼 家常饼 梅花饼 馅饼 紫菜煎饼 杂粮饼
 葱油煎饼 蔬菜饼 韭菜盒子 莲藕香菇汤 酥脆紫薇饼 南瓜饼 黑豆粥
 香甜南瓜饼 法式松饼 马齿苋黄花汤 肉末烧饼 果丝春饼 红豆山药粥 月
 饼 葱花肉饼 家常豆腐汤 豆沙饼 雪菜盒子 紫米粥 微波锅贴 盘丝饼
 大蒜豆腐鱼头汤 麻酱烙饼 香酥饼 法式牛奶甜米粥 羊肉饼 椒盐烧饼
 芹菜粉丝汤 鲜肉茄子饼 玉米糊饼 银耳高粱粥 南瓜糯米饼 千层饼 虾皮紫
 菜汤 香菇牛肉饼 发面芝麻饼 黑米桂花粥 白糖烧饼 葱花烤饼 芋头排骨汤
 油酥烧饼 烙锅贴 皮蛋糙米粥 荷叶饼 香煎芝麻饼 山药胡萝卜鸡汤 牡
 蛎香煎饼 鸡蛋灌饼 薏米红豆粥 香炸土豆饼 苹果比萨饼 菠菜猪血汤 凤凰
 贵妃盒 蛋糊饼 豆浆粥PAET.02 营养包子 好吃的包子重在馅 小笼蒸包 翡翠包
 香葱煎包 寿桃包 黑米仔鸭包 翡翠烧麦 生肉包子 水晶包子 圆白菜汤 香
 菇烧麦 什锦糖包 大麦牛肉粥 桂花糖包 三丁包子 鸭血木耳汤 菊花包
 黑椒牛肉包 核桃芝麻粥 豆沙包 小笼鸡汤包 南瓜美白汤 天津包子 山东包
 子 清补凉瘦肉粥 三鲜包子 酱肉冬瓜包 萝卜海带蜇皮汤 萝卜丝包 南瓜奶
 包 牛奶蛋花麦片粥 蛋黄水晶包 枣心寿桃包 银耳冬菇汤 汤包 蟹黄汤包
 糯米黑豆粥 龙凤包 莲蓉葫芦包 金针黄豆排骨汤 干菜豆包 水煎包 芝
 麻花生粥 金鱼包 刺猬包子 苦瓜黄豆猪骨汤 蔬菜包 维吾尔薄皮包子 双瓜
 粥 烧麦 芝麻蓉甜包 八宝滋补鸡煲 姜汁蒸包 素馅蒸包 豌豆粥 素馅包
 子 黑米莲蓉包 鲜白萝卜汤 莲蓉佛手包 华举包子 豆豉粥PAET.03 花样饺
 子PAET.04 家常馄饨PAET.05 爱吃馒头PAET.06 巧做花卷PAET.07 自制点心PAET.08 百变米饭PAET.09
 好吃面附录 附录1 主食营养大盘点 附录2 制作面点常用的工具 附录3 家常面点制作小窍门 附
 录4 面点原料的选择 附录5 谷类营养和正确食用方法

<<分步详解家常面点主食>>

编辑推荐

《分步详解家常面点主食》中只用平常米面，并且手把手教您做花样面点。

粗粮细粮，打好每日营养根基。

美食的国度拥有着各式美味佳肴，从您踏入世间的那一刻起，您就与美食签下了终生协议，享受着来自美食的每一份馈赠。

在自家的一片小天地，就算足不出户，也同样能够享受一次次美食盛宴，为家平添几分温馨的气氛，不仅能带给您丰富的味蕾体验，更给了精神味蕾一次精彩又刺激的奇妙之旅。

这便是美食的诱惑、美食的精神、美食的天下。

<<分步详解家常面点主食>>

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>