

<<面食绝招大全>>

图书基本信息

书名：<<面食绝招大全>>

13位ISBN编号：9787122083319

10位ISBN编号：7122083314

出版时间：2010-7

出版单位：化学工业

作者：牛国平//高玮

页数：186

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>

<<面食绝招大全>>

内容概要

本书从面食制作的最基础步骤——面团的调制讲起，详细介绍了水调面团、发酵面团等7种面团的调制及要领，以及烤制、炸制等多种制法的关键。

还介绍了面条、馒头、饺子、饼子、包子、烧卖、花卷、糕、点心等9大类155道面食制作实例，不仅列出了制作所需的材料、配料及制作方法，还将作者多年面食制作所积累的宝贵经验写成小贴士，帮助读者在制作面食时少走弯路。

内容丰富实用，配有精美图片，方便读者学习使用。

<<面食绝招大全>>

书籍目录

第1部分 各种面团的调制及制法关键 一 水调面团的方法及要领 二 发酵面团的方法及要领
 三 油酥面团的调制及要领 四 混酥面团调制及要领 五 矾碱盐膨松面团的调制及要领 六 米
 粉面团的调制及要领 七 发酵米粉面团的调制及要领 八 如何调制咸馅心 九 如何调制甜馅心
 十 包馅面食制品的皮与馅 十一 面食的手工成形方法 十二 烤制面食的关键及注意事项 十
 三 炸制面食的关键及注意事项 十四 煮制面食的关键及注意事项 十五 煎制面食的关键及注意
 事项 十六 蒸制面食的关键及注意事项第2部分 面食实例 一 面食分解举例 寿桃馒头
 五香葱油饼 化皮莲蓉饼 果味荞面糕 二 面条 (一) 凉面 蟹肉冰面 鸡杂黄金猪
 耳面 凉拌绿茶面 汤鸡串面 (二) 浇卤面 小炖肉拉面 小炒肉碱面条 蛋肉面条
 (三) 焖炒面 什锦炒抿曲 樟茶鸭笋炒面 咖喱鸡丝炒面 麻辣肚丝面 (四) 汤
 菜 锅仔麻酱豆杂面 茶菇牛肉面 骨髓香豆腐面 红柿炖鱼面

<<面食绝招大全>>

章节摘录

面食制品种类繁多，其品种的变化除了坯料变化、馅料变化外，主要就是依靠形态的变化，既成形方式的变化。

同样的坯料和馅料，如果采用不同的成形方式，就可做出不同的面食制品。

常用的手工成形方法有： 1.抻：是将面用一定的手法，反复伸拉成面条的技法。兰州拉面即是。

2.切：以刀为工具将面团分割成面坯的成形方法。

如馒头、花卷的下剂；水饺制作中搓条后的下剂。

3.削：用刀将面团削成片、长条形，如山西刀削面的成形手法。

削一般采用专用刀具。

4.拨：用筷子或特制工具，将面团拨成两头稍尖的长圆条的成形方法。

如山西拨鱼面。

5.摊：即将稀软的面糊在平底锅中摊成薄饼状，在成熟过程中成形。

如北方的米面煎饼。

6.叠：把大块面团或面剂擀成厚薄一致的片，再根据各种需要折叠成形的方法。

如起酥面团的“叠”。

7.搓：即将大面团下成小剂后，用双手在案板上来回搓动成一定的形状。

如山西莜面鱼鱼、制水饺时下剂前的搓条。

前者为直接成形法，后者是间接成形。

8.卷：有单卷、双卷。

单卷，即将擀成片的面抹上油、盐等，然后从一端卷向另一端呈圆筒形；双卷则是从两端向中间卷起呈双筒状。

前者如“葱花卷”，后者如“如意卷”。

9.包、捏：凡带馅的面食品种大都离不开包：捏即把包入馅心的生坯再捏成各种形状。

这两种手法往往是不可分割的。

如常见的饺子、包子等。

10.擀：主要用于各式皮坯和手工面条的制作，也是饼类成形的主要方法之一。

擀通常有面杖擀、滚筒擀。

如发面大饼、面条等。

手工成形方法还有立塑、粘饰、拼摆、挤注等，但在日常生活中使用较少，故不赘述。

<<面食绝招大全>>

编辑推荐

大师亲授面食绝招，400道美味面食，省钱、卫生、健康，16种面食制作绝招，讲解细致入微，操作性强，初谈定面食也能轻松上物。

9大类经典面食全搜罗最全面的面食宝典，国家烹饪大师亲自指导，不上厨师学校也能轻松做出地道面食。

<<面食绝招大全>>

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>