

<<家常面点主食小吃>>

图书基本信息

书名：<<家常面点主食小吃>>

13位ISBN编号：9787229012601

10位ISBN编号：7229012600

出版时间：2009-10

出版时间：重庆出版社

作者：藏蓉 编

页数：287

字数：200000

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>

<<家常面点主食小吃>>

内容概要

人们吃面点的历史源远流长，面点的种类也是不胜枚举，其口味及吃法更是千变万化。

单以面条而言，最早的史料记载可以追溯到东汉时期。

但是，现代流传的各式面条基本源自宋代，例如：汤面、炒面、蒸面、烩面、拌面等。

而今闻名于世的面类，如意大利、日本、越南等国的面食文化，也皆是传承自中国。

由此可见，面条在中国的面点类食物中算是相对“变化多端”的一种了。

其余的，像饺子、包子、烧麦、馄饨、馒头、花卷、烙饼等家常面点，也都花样很多。

本书收录的各式面点，不但按部就班地附上了学习面点的详细步骤及图片，还给入门级的新手准备了不少的叮咛贴士，让所有喜欢面点的人都能在家轻松自制出好吃又多变的面点。

值得一提的是，书中不仅精选出了各种菜系中的特色面点，还融入了不少香甜绵密的特色西点。

此外，作为主食类的“重头戏”，本书还收录了百变米饭、各种粥类以及特别奉献的南北风味小吃，这些将带您享尽各地特色美食。

本书全面的内容，让您将家常的面点、主食及小吃一网打尽，满足您和家人的口腹之欲，让您的家庭生活更添精彩。

<<家常面点主食小吃>>

作者简介

藏蓉，国家高级技师、国家高级营养师、面点金牌大师、川菜烹饪大师。
第四届全国烹饪大赛获“大众筵席”金奖、第十二届厨师节获烹饪大赛团体金奖及个人面点金奖、第三届四川省烹饪大赛获团体特金奖及个人面点金奖。
参加2007年全国中职学生烹饪大赛，本人和所指导的学生都取得

<<家常面点主食小吃>>

书籍目录

小面粉大不同 各类面粉的不同用途大厨手把手教你和好面01 家常面食 Chapter 01 花样馒头
开花馒头 牛奶馒头/南瓜馒头 芝麻馒头 金银馒头/玉米面馒头 山药小馒头/刀切馒头
全麦馒头 双色馒头 花生馒头/糯米馒头 糜子面窝头 红薯面馒头/荞麦面馒头 虾
酱窝头/桂花窝头 寿桃包 菊花包 开花发糕/什锦糖包 桂花糖包/豆沙包 南瓜奶包/枣
心寿桃包 莲蓉葫芦包/金鱼包 刺猬包子/芝麻蓉甜包 莲蓉佛手包/黑米莲蓉包 Chapter 02
巧做花卷 椒盐花卷 银丝卷 麻酱花卷/猪蹄卷 鸳鸯卷/鸡丝卷 葱花卷 荷叶花卷
双色花卷/麻花卷 豆腐花卷/金丝卷 紫菜卷 枣花卷 广式腊肠卷/核桃肉卷 芝士
紫菜卷/吉祥如意卷 五彩小花卷/五香葱花卷 火腿卷/椒香糯米包卷 豆沙卷/香麻糯米卷
糯米紫菜卷/椰香莲蓉卷 果味金银花卷/香芋面包卷 菊花卷/椰蓉吐司卷 糯沙凉卷/蝴蝶卷
枣末如意卷/三丁花卷02 花样西点03 百变米饭04 风味小吃

<<家常面点主食小吃>>

章节摘录

插图：

<<家常面点主食小吃>>

编辑推荐

《家常面点主食小吃(名厨指导版)》：500多种花样面点，让您每顿主食都不重样。

1000多张详细步骤图，即便是新手也能一次成功。

全面解析各种经典馅料的做法，让您的餐桌香气扑鼻。

南北风味小吃一网打尽，充分满足您的口腹之欲。

防溅水，防油污的实用膳食宝典。

专家亲授：面点金牌大师亲自指导，让您一看就懂、一学就会。

特别详解：手教您平常米面吃出健康新花样。

专家奉献：各种实用小技巧，让您快速掌握要领，轻松成为面点高手。

<<家常面点主食小吃>>

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>