

<<面食大集合>>

图书基本信息

书名：<<面食大集合>>

13位ISBN编号：9787501941810

10位ISBN编号：7501941815

出版时间：2004年1月1日

出版时间：中国轻工业出版社

作者：梁琼白

页数：83

字数：76000

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>

<<面食大集合>>

内容概要

本书精选了全国各地不同风格、不同地方特色，且适合家庭制作的特色面食50种供大家学习制作。其原料易取，制作简便，按书习做，定会把特色面食做得醇香可口，既能促进家人的健康，又能给家庭带来欢乐与温馨。

本书图文并茂，科学实用，不仅适合广大家庭阅读使用，而且适合酒店、餐馆使用，还可供餐饮服务学校教学参考。

本书是《现代人食谱》系列中的一册，书中精选了能够满足家庭需要，且适合家庭制作的特色风味面食50种，每种一图，以简洁的文字对每种面食的用料配比、制作方法及成品特点等均作了具体介绍，对主要制作过程还配有示范图片。

本书图文并茂，科学实用，好懂易学，适宜于广大家庭阅读使用，也可供餐饮业人员参考。

<<面食大集合>>

书籍目录

面粉变变变 面团的分类 切记重点冷水面团 冷水面团制作步骤 刀削面 拨鱼儿面 炒猫耳朵
酱拌面疙瘩 雪笋肉丝面 素浇面 红烧牛肉面 排骨面 打卤面 炸酱面 黄鱼煨面 炅锅面 豆
沙锅饼 鲜虾韭黄饺 白菜鲜肉饼 韭菜猪肉饺 红油水饺 菜肉汤饺 牛肉汤饺烫面团 烫面团制
作步骤 葱油饼 蛋饼 馅饼 牛肉卷饼 荷叶饼 抓饼 萝卜丝饼 韭菜盒 四喜蒸饺 牛肉蒸饺
花素蒸饺发面团 发面团制作步骤 鲜肉大包 菜肉包子 奶皇包 寿桃 馒头 共卷 银丝卷
盐菜包子 酒酿饼 豆沙包 葱花卷饼 胡椒饼油酥面团 渍酥面团制作步骤 车轮酥 蛋黄酥
红葱咖喱酥 叉烧酥

<<面食大集合>>

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>