

<<面点新手必备的第一本书>>

图书基本信息

书名：<<面点新手必备的第一本书>>

13位ISBN编号：9787534962165

10位ISBN编号：7534962161

出版时间：2013-7-1

出版时间：河南科学技术出版社

作者：（台）胡涓涓

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>

## <<面点新手必备的第一本书>>

### 前言

用心体会实践，幸福滋味随手可得外婆和妈妈揉面的背影一直留在我的记忆中，那么遥远又那么清晰。

她们的好手艺丰富了我的生命，带给我完全不一样的生活。

我从小就是在面食堆中长大的，看着妈妈和外婆用巧手做出各式各样的面食，觉得那是再自然不过的事。

妈妈的围裙上粘满了白色的面粉，我偎在旁边把面团当作黏土捏着玩。

厨房是我最喜欢的场所，竹蒸笼打开，满室的水蒸气，这份美好深深印记在我心中。

现在的我很喜欢在厨房亲自揉面做出各式各样的中式面食与点心，享受制作过程和成品带来的满足与惊喜，这样的快乐很容易感染周围的人，更可以凝聚一家人的心，生活变美丽而简单，酸甜苦辣化作美味人生。

本书是美食新手系列的第三部，内容为传统中式面食与米制品，从简单的家常煎饼、水饺、馒头、包子到汤圆、酥饼、月饼等传统节日食品，每一款成品自己都实际操作并完整记录过程，期盼清晰的步骤可以让你制作得更顺利。

很多人一想到揉面、发面、擀面等制作程序，心里就打了退堂鼓，其实只要将流程记熟并付诸行动，就会发现手作面食是一件简单又轻松的事。

而且，中式面食需要的工具不多，通常用擀面杖与双手就可以完成大多数面食。

即使成品不如市售品完美，但是自己做的天然又健康，经济又实惠，既在制作过程中注入了对家人的爱，又在亲自动手体验的过程中到了满足与喜悦。

谢谢老公家煜给我的大力支持，因为他的鼓励，我才能够无忧无虑地遨游在自己的天地中。

感谢幸福文化的所有工作人员在这一年的时间中贴心陪伴，支持我完成这本书。

希望这一系列的作品可以帮助新手快速进入面食领域，能够轻松完成充满魅力的中式面食。

只要用心体会实践，幸福的滋味就在其中。

——Carol

## <<面点新手必备的第一本书>>

### 内容概要

以九大主食（摊饼面糊类、冷水面食类、烫面类、发面类、发糕类、酥皮类、糕皮类、中式米制品、其他）为主轴，设计出140道最受欢迎的中式面食与点心（牛肉饼、烧饼、馒头、包子、煎饼、烙饼、汤圆、凤梨酥、太阳饼等等），甜咸兼具，样样都有，让您轻松享受幸福好滋味！

每道面点都以步骤图方式呈现+做法超完整

基本面团制作+延伸菜单与变化料理+面点新手常见问题解答，比一般的烘焙书内容多。

每道面点都有务实又感性的介绍，涵盖从材料准备到成品上桌的全过程，加上全实景拍摄的步骤图及补充提示，使参照本书制作面点的人倍感亲切，从而有兴趣、有情绪、有欲望去完成和享受一道道美食。

书中每一道面点都是作者起手精心研究、制作的全部记录，原味淳朴，非一般潦草制作而成的料理可比。

## <<面点新手必备的第一本书>>

### 作者简介

胡涓涓，(Carol) 台湾超级部落客与畅销人气烘焙、食谱作家，不但是台湾最畅销的烘焙、食谱作家，也是海外华人地区人气最旺的烘焙、食谱作者。

堪称台湾烘焙、食谱达人。

于2011年6月、2012年6月与11月分别受邀至马来西亚与新加坡参加书展，在海外现场示范料理与点心烘焙制作，广获好评！

多年前从一个朝九晚五的上班族回归到家庭变成专职主妇，并重拾自己最喜爱的料理与烘焙，开始在部落格中将自己手做烘焙及料理的完整操作过程记录下来。

虽没受过正统训练，但借着部落格在厨房用料理写日记，记录着外婆和妈妈留下来的好味道，单纯分享手作烘焙的乐趣，用家常的材料，清楚简单的步骤介绍烘焙及家常料理，让每一个家庭的餐桌更有趣，烘焙也变的简单。

主要作品：《烘焙新手必备的第一本书 106道超简单零失败的幸福甜点》(绿色)；《烘焙新手必备的第二本书-130道不失败超人气面包全图解》(橘色)；《面点新手必备的第一本书-140道So Easy中式面食与点心全图解》(桃红色)；台湾博客来网络书店2010年度新秀！

台湾博客来网络书店2011年华文十大畅销作家！

## &lt;&lt;面点新手必备的第一本书&gt;&gt;

## 书籍目录

本书使用须知008 工具图鉴009 材料图鉴012 Part 1 摊饼面糊类 全麦饼皮020 苹果芽菜卷022 葱花蛋饼023  
 牛奶玉米煎饼024 乳酪蔬菜煎饼026 韭菜牡蛎煎饼028 蔬菜豆腐煎饼030 面疙瘩032 简易蔬菜汤034 豆沙  
 锅饼035 米粉蔬菜煎饼038 Part 2 冷水面食类 冷水面团标准做法042 自制面条044 番茄红烧牛肉面046 干  
 煸酸菜048 自制陈皮049 榨菜肉丝面050 家常炸酱面052 猫耳朵054 花素猫耳朵056 自制饺子皮058 韭黄牛  
 肉水饺061 卷心菜鲜肉水饺064 萝卜香菜饺子067 冰花煎饺070 三鲜锅贴072 鲜肉馄饨075 红油馄饨078 鲜  
 虾烧卖080 馄饨皮利用083 小笼汤包084 自制春卷皮（润饼皮）088 润饼092 炸春卷095 Part 3 烫面类 烫面  
 面团标准做法 100 家常葱油饼 102 南瓜全麦葱煎饼 105 马铃薯乳酪葱煎饼 108 海鲜炒饼 111 葱香煎饼  
 114 春饼（荷叶饼） 117 京酱肉丝 120 葱抓饼 122 家常牛肉卷饼 126 卤牛腱 129 猪肉馅饼 130 卷心菜肉臊  
 蛋饼 132 三鲜合子 135 花素蒸饺 138 芝麻烧饼 141 Part 4 发面类 发面食品标准做法 146 中种法面团标准  
 做法 150 老面面团做法 152 鲜奶馒头 154 全麦刈包 156 南瓜馒头 159 红曲山东馒头 162 燕麦馒头 165 黄  
 豆胚芽馒头 168 紫米桂圆馒头 170 菠菜卷 172 双色薯泥卷 175 抹茶馒头 178 炒馒头 180 花卷 182 南瓜葱  
 花卷 185 全麦银丝卷 188 南瓜菜包 191 笋丁辣肉包 194 卷心菜秋叶包 197 双色卷心菜鲜肉包 200 雪里红  
 鲜肉包 204 自制腌渍蔬菜 207 梅干菜肉包 208 五香葱烧包 211 全麦豆角素包子 214 卷心菜豆腐水煎包  
 217 上海生煎包 220 红糖三角包 223 椰奶黄包 226 芋头三角包 229 桂花南瓜包子 232 云南芝麻破酥包 235  
 刺猬红豆小包 238 芝麻葱烧饼 241 芝麻香葱烙饼 244 蒜蓉椒麻烙饼 247 全麦葱香烙饼 250 酒酿饼 253 Part  
 5 发糕类 马拉糕 258 桂圆红糖糕 260 自制桂圆干 262 黄金发糕 263 红糖酵母发糕 266 肉臊蒸蛋糕 269 白  
 糖糕（伦敦糕） 272 ..... Part 6 酥皮类 Part 7 糕皮类 Part 8 中式米制品 Part 9 其他类

## <<面点新手必备的第一本书>>

### 章节摘录

版权页：插图：鲜虾烧卖 分量3~4人份 材料猪绞肉250g 虾仁150g 荸荠5~6个 姜2片 蛋清1个 青豆仁少许 市售馄饨皮30~32张（图1）调味料 米酒1.5T 酱油0.5T 芝麻油0.5T 盐1/3t 太白粉3T 家中有九只猫，每一只个性都不同。

小布是四年前来到我家的，当时两个月大的它在台风夜被好心的婆婆捡到，就这么成为我们家的一分子。

刚来我们家的时候它又瘦又小，现在已经是超过7千克的大猫了。

它虽然个头最大，但心地却最善良，从不跟哥哥姐姐计较，即使被攻击也不还手，这样的个性让我特别疼爱它，它也喜欢跟我窝在一起。

它会用我们的杯子喝水，在洗手台上小便，看到爱吃的生菜就往厨房冲，每天晚上睡在我跟老公中间当小电灯泡。

不过它偶尔会偷偷在沙发上尿尿做记号，但我们很难对它生气，因为一看到它无辜的模样就被它逗乐了。

小布的性格像极了这款鲜虾烧卖，温和圆润。

利用市售馄饨皮就可以做出，添加虾仁后滑嫩鲜香，添加荸荠后爽口甜美且可增加脆度，成品的口感一点都不输给港式茶餐厅的售卖品。

泡壶香片，今天我们也来吃港式点心！

做法 将猪绞肉及一半分量的虾仁剁成泥至产生黏性。

（图2、3）另外一半分量的虾仁切成丁。

荸荠与姜切末。

（图4）将剁细的虾仁肉泥、荸荠末及姜末放入盆中。

加入所有调味料混合均匀。

（图5、6）加入切成丁的虾仁及蛋清混合均匀即成肉馅。

## <<面点新手必备的第一本书>>

### 编辑推荐

《面点新手必备的第一本书(全图解)》编辑推荐：如果你想学习制作面点，请一定不要错过这本面点书！

面点新手必备的第一本书。

3200张图片以上的分解图，400多页，绝不私藏，一定把您教到会！

在台湾的烘焙书中排行一直领先，多次印刷。

这是一本全图解的超简单、不失败、极富成就感的美味料理，面点新手们的最佳选择，面点新手们绝对必备的食谱！

之前出版的《烘焙新手必备的第一本书》、《烘焙新手必备的第二本书》无论在台湾还是大陆都在烘焙书畅销榜上。

<<面点新手必备的第一本书>>

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>