

<<白案>>

图书基本信息

书名：<<白案>>

13位ISBN编号：9787536452862

10位ISBN编号：7536452861

出版时间：2003-8-1

出版时间：四川科技出版社

作者：吕懋国

页数：211

字数：160000

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>

## <<白案>>

### 内容概要

《厨艺入门丛书》分《红案---菜品烹制技法》和《白案---面点小吃制作技法》两册，这套书系统地介绍了烹饪设备器具的使用、烹饪原料的选用、原料初加工、原料切配的样式和规格、各种味型的调制技术，以及菜点烹制的全过程等知识。

红案一书着重介绍了基本烹调工艺和菜肴制作，分为凉菜、热菜两大部分。

白案一书着重介绍了多种面团的调制方法，同时还介绍各类面点小吃的制作技法。

## &lt;&lt;白案&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 面点常用设备与器具 第一节 炉灶与机械设备 一、蒸煮灶 二、烘烤箱 三、压面机 四、和面机 五、搅拌机 六、磨拌机 七、磨浆机 第二节 案具 一、刀具的种类 二、案板的种类 三、其他用具 第三节 烹调用具 一、锅与瓢(炒勺)的种类及使用 二、其他类 第四节 饮食器具 一、饮用具 二、食用具第二章 面点常用原料 第一节 坯料 一、面粉类 二、米类 三、杂粮类 第二节 制馅用料 一、植物原料 二、动物原料 三、调味及辅助原料第三章 馅料加工技法 第一节 馅心 第二节 馅心的制作 第三节 面臊第四章 面团加工技法 第一节 面团调制及面点制作的基本手法 第二节 面团的种类——水调面团 第三节 面团的种类——膨松面团 第四节 面团的种类——层酥面团 第五节 面团的种类——米及米粉面团 第六节 面团的种类——其他类面团第五章 成熟技法 第一节 蒸、煮 第二节 炸、煎、烙 第三节 烤第六章 面点小吃品种制作

<<白案>>

章节摘录

插图

<<白案>>

#### 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>