

<<非学不可的人气中式点心>>

图书基本信息

书名：<<非学不可的人气中式点心>>

13位ISBN编号：9787538152029

10位ISBN编号：7538152024

出版时间：2007-10

出版时间：辽宁科技

作者：魏琴

页数：79

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>

## <<非学不可的人气中式点心>>

### 内容概要

本书内容包括常用烘焙工具、基本材料介绍，烫面、发面、水油皮、千层酥皮等基本面团制作流程图解，烘焙新手也可看图操作演练。

食谱包含广式月饼、凤梨酥、蛋黄酥、胡椒饼、咖喱饺、太阳饼、老婆饼、蟹壳黄、方块酥、咸光饼、喜饼、葱烧饼等数十道精彩中式点心，搭配重点步骤图解，简单易懂。

另外，还收录了绿豆沙、奶油豆沙、冬瓜膏等7款常用馅料做法，方便实用。

不论是喜爱DIY的烘焙爱好者或是想以中式点心小本创业的个人，本书皆能满足需求。读者可以借本书体验历久弥新的传统好滋味。

<<非学不可的人气中式点心>>

作者简介

魏琴

经历：

桃园烘焙烹饪老师；1999年任桃园启智学校教师研习烹饪老师；桃园巧手厨艺烹饪班专任讲师；桃园中兴中学教师研习烘焙老师；2005年任中国台北县回龙中学教师研习烘焙老师；文化大学海清班日式点心烹饪老师。

现任：中国台北青年服务社烹饪老

<<非学不可的人气中式点心>>

书籍目录

认识主要材料认识主要工具基本面团制作 烫面团、发面团 水油皮 千层酥皮常用馅料制作 奶油  
豆沙、广式豆沙馅 绿豆沙馅、广式枣泥馅 无油红豆沙、蜂蜜豆沙馅、冬瓜膏层酥类 水油皮  
绿豆饼 绿茶酥 胡椒饼 咖喱饺 并蒂莲花 萝卜丝饼 芋泥酥 老婆饼 蛋黄  
酥 喜饼 牛舌饼 蟹壳黄 广式月饼 椪饼 香妃酥 菊花酥 奶油酥饼 三  
层饼 豆沙酥条 咖喱月饼 枣泥酥饼 太阳饼 螺酥饼 鸳鸯酥饼 墨鱼酥 五  
仁酥饼 苏式月饼 牛奶酥 皮蛋饼 酥皮蛋塔 千层酥皮 香蜜叉烧酥 咖喱猪肉派  
发面类 甜烧饼 鲜肉葱脂烧饼 发面葱烧饼 糖鼓烧饼烫面类 芝麻烧饼 芝麻酱烧饼 上海烤葱  
烧饼其他类 凤梨酥 方块酥 葡萄酥塔 桃酥 台式凤梨月饼 硬式牛舌饼 芝麻饼 水果酥 咸  
麻糬 椰蓉月饼 梅子酥饼 烤馒头 红糖饼 台式喜饼 威光饼 蛋塔 核桃塔 营养咸饼 豆沙  
小西点 椰子塔

<<非学不可的人气中式点心>>

章节摘录

插图

## <<非学不可的人气中式点心>>

### 编辑推荐

不论是喜爱DIY的烘焙爱好者或是想以中式点心小本创业的个人,《非学不可的人气中式点心》皆能满足需求。

读者可以借《非学不可的人气中式点心》体验历久弥新的传统好滋味。

<<非学不可的人气中式点心>>

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>