

<<家常主食分步详解>>

图书基本信息

书名：<<家常主食分步详解>>

13位ISBN编号：9787543666474

10位ISBN编号：7543666472

出版时间：2010-12

出版时间：青岛

作者：蝶儿

页数：302

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>

<<家常主食分步详解>>

内容概要

“分步详解”系列图书是由“美食生活工作室”全新打造的一套精品图书。

本书《家常面点分步详解》是该系列中特点尤其分明的一本。

书中精美的面点、主食由来自山东东营的蝶儿亲手制作。

蝶儿擅长中式面点的制作，她已成为网络中小有名气的美丽厨娘。

她的不少教做面点的帖子被千万网友追捧、收藏，目前博客点击率已超过300万。

她不仅收获了家人对自己的肯定、敬重，也收获了广大网友的崇拜与喜爱。

本书精挑细选200余款家常面点，包括馒头、花卷、包子、烧卖、饼、面条、饺子、馄饨、中式点心、粽子、米饭、粥、发糕、汤圆、年糕、粗粮等10多个品种，囊括了几乎所有最常见、老百姓最喜欢的面点品种，用超级详细的制作过程和文字说明图文并茂地为您一一讲解它们的做法，即使是像80后、90后这样对厨房完全陌生的超级新手，也能看得明明白白，学得轻轻松松，百分百做成功不失败。

每道面点做完后都有一个“制作心得”小版块，它们是蝶儿在自己的实际操作中总结出来的经验教训和心得体会，是每道面点制作过程中都应该注意的关键点和制胜点，读者务必仔细阅读，可以避免操作失误，少走弯路。

揉好面团是制作各种面点的基础，本书的分类方法可谓别具一格，是按照各种面点所用的不同面团来分类的。

例如馒头、花卷、包子等最常见的面点主要用的面团就是发面面团（加发酵剂的面团）；而烧卖、饼、面条、饺子、馄饨多用水调面团（只加水调和、不用发酵剂的面团，有一些饼的制作也需要用到发面面团）；多数中式点心揉面时需要起酥，这就要用到油酥面团；像粽子、米饭、粥、发糕、汤圆、年糕等主食面点都属于米类制品。

因此，只要我们弄明白了几种面团的制作要点，就可以轻而易举地掌握大部分面点的制作方法，真可谓举一反三、触类旁通。

这也是本书的最大特点！

希望能将各位读者轻轻松松地领进制作中式面点的大门。

<<家常主食分步详解>>

作者简介

昵称：蝶儿 爱好：美食、旅游、逛菜市场和餐具店 个人宣言：终生做一个善良有道德的人，努力做一个孝顺的女儿和儿媳、温柔贤惠的妻子、慈爱的母亲、潇洒的职业女性。

擅长：中式面点制作、家常菜制作、菜品拍摄、撰写菜谱文章

蝶儿，2007年、2008年被评

<<家常主食分步详解>>

书籍目录

第一章·主食面点基础知识

从认识面粉开始

粉类原料

面粉

米粉

生粉

发酵剂和膨松剂

发酵剂

膨松剂

认识面团

和面的讲究

和面讲究“三光”

面团的软硬度

和面用水所需的温度

面团的醒发时间

面团的种类和用途

麦类制品

米类制品

杂粮和其他原料制品

制作面点常用的工具

第二章·可口家常主食

麦类制品

【馒头】

松松软软白馒头

炼乳金银小馒头

南瓜莲花馒头

双色梅花馒头

小葫芦

粉红玫瑰馒头

元宝馒头

蒸烤麦穗花馍

老面豆渣白莲花馒头

桂花鲜奶开花馒头

【花卷】

葱香花卷

油爆剁椒花卷

香米腊肠卷

菠菜螺纹卷

双色猪爪卷

南瓜虎头卷

南瓜玉蝴蝶

南瓜双色花卷

双色蝴蝶卷

菠菜蝴蝶卷

南瓜金丝卷

<<家常主食分步详解>>

双色螺纹卷
金色菊花卷
蜂蜜红豆卷

【包子】

松软的鲜肉蒸包
萝卜干腊肉蒸包
酱香笋瓜包
猪肉茴香蒸包
玉米面雪里蕻猪肉蒸包
南瓜虾皮鲜肉包
金鱼嘴包子
猪肉茴香水煎包
樱花绣球包子
双色豆沙馅冠顶包子
猪肉萝卜馅冠顶包子
菠菜贝壳包

.....

<<家常主食分步详解>>

章节摘录

插图：

<<家常主食分步详解>>

编辑推荐

《家常主食分步详解》：面点高手撰写的，中式面点入门宝典，使百万网友受益匪浅，超级新手也能成功100%。

<<家常主食分步详解>>

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>