

<<学做家常面点>>

图书基本信息

书名：<<学做家常面点>>

13位ISBN编号：9787543676794

10位ISBN编号：7543676796

出版时间：2011-12

出版时间：青岛出版社

作者：美食生活工作室 编

页数：71

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>

<<学做家常面点>>

内容概要

《学做家常面点》简单易学易做，讲解详细，步步分解，科学配膳，口味多样，味道不一般。其内容包括面点制作制胜攻略、制作面点常用的工具、韭菜鸡蛋灌饼、蝴蝶花卷、白糯米花卷、香炸土豆饼、荷叶饼等。

<<学做家常面点>>

书籍目录

- 01 面点制作
 - 制胜攻略
 - 关于面点
 - 面粉的分类
 - 和面的讲究
 - 面点的种类
 - 制作面点常用的工具
- 02 馒头 / 花卷 / 饼
 - 金银馒头
 - 花生馒头
 - 刀切馒头
 - 胡萝卜馒头
 - 地瓜面馒头
 - 枣馒头
 - 佛手馒头
 - 香米馒头
 - 刺猬馒头
 - 鱼磕子
 - 菊花馒头
 - 寿桃馒头
 - 猪蹄花卷
 - 白糯米花卷
 - 葱油花卷
 - 火腿卷
 - 金丝花卷
 - 金银花卷
 - 蝴蝶花卷
 - 豆沙卷
 - 南乳卷
 - 腊肠卷
 - 糯米豆沙饼
 - 南瓜糯米饼
 - 奶香玉米饼
 - 香炸土豆饼
 - 褡裢饼
 - 荷叶饼
 -
- 03 包子 / 饺子 / 烧卖
- 04 风味点心

<<学做家常面点>>

章节摘录

版权页：插图：白菜元宝水饺原料冷水面团、白菜、肥瘦猪肉丁、酱油、葱姜末、生油、香油、精盐、味精、大蒜泥汁各适量制作过程1.白菜去老叶老帮，洗净切碎，加生油拌匀以防脱水。肥瘦猪肉丁加酱油、精盐、味精顺搅成糊，加白菜末、生油、香油、味精拌匀，制成馅料。

2.取冷水面团揉匀，擀成大片，切成梯形小片。

包入馅料，做成元宝形水饺生坯。

3.锅内加清水烧开，下入水饺生坯煮熟，用漏勺捞出装盘，蘸大蒜泥汁食用。

状元水饺原料冷水面团、鲜虾泥、猪肥膘泥、葱姜末、花椒水、生油、香油、精盐、味精各适量制作过程1.鲜虾泥加猪肥膘泥、精盐、味精、花椒水，顺搅入味后加葱姜末、生油、香油拌匀，制成馅料。

2.取冷水面团搓条，下剂，擀皮，包入馅料，做成状元帽子形水饺生坯。

3.锅内加清水烧开，下入水饺生坯煮熟，用漏勺捞出装盘即成。

特点做工、用料精细，营养丰富，适合儿童食用。

南瓜海米水饺原料冷水面团、南瓜、海米（发好）、水发木耳丁、葱姜末、生油、香油、精盐、味精各适量制作过程1.南瓜去皮，去瓤，切丝，用少许精盐腌拌，挤去水分，加入水发木耳丁、海米、葱姜末、生油、香油、精盐、味精，搅拌成馅料。

2.取冷水面团搓条，下剂，擀皮，包入馅料，做成水饺生坯。

3.锅内加清水烧开，下入水饺生坯煮熟，用漏勺捞出装盘即成。

提示南瓜喜油，生油使用量可多些。

西红柿鸳鸯水饺原料冷水面团、西红柿、鸡蛋、海米（发好）、葱姜末、生油、香油、精盐、味精各适量制作过程1.锅入油，烧至七成热，倒入葱姜末、海米、鸡蛋炒熟，冷却后倒入切碎的西红柿，加精盐、味精、生油、香油，顺搅成馅料。

2.将冷水面团分为两份，取其中一份加西红柿汁，做成红色面团。

两种面团分别下剂，擀皮，包入馅料，做成鸳鸯水饺生坯。

3.锅内加清水烧开，下入饺子生坯煮熟，用漏勺捞出装盘即成。

<<学做家常面点>>

编辑推荐

《学做家常面点》是一套简单实用的商超小菜谱。12元的超低定价，翔实的制作步骤，精美的图片，并且部分菜品还带有制作步骤，方便又实用。

<<学做家常面点>>

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>