

<<新编大众点心>>

图书基本信息

书名：<<新编大众点心>>

13位ISBN编号：9787543931121

10位ISBN编号：7543931125

出版时间：2007-6

出版时间：上海科学技术文献出版社

作者：应东章

页数：149

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>

## <<新编大众点心>>

### 内容概要

中华烹饪源远流长，是我国饮食文化艺术花园中一支璀璨的奇葩。随着人们生活水平的不断提高，家庭饮食结构，饮食习惯也随之发生变化，由过去的温饱型向现在的享受型发展。

点心作为烹饪文化中一门不可缺少的艺术，已开始向家庭延伸。

逢年过节，亲朋相聚琼浆一盞，畅饮叙旧，气氛浓浓，不亦乐乎。

当然，这需要一款款美味的点心来衬托。

因此，人们迫切需要一本能介绍家庭点心、美味的书，一本能看懂，易操作，并有一定档次的书。

《新编大众点心》一书就是为满足这样的社会需求而编写出版的。

《新编大众点心》不仅让人品味中国点心特有的韵味和美感，而且更教人自己动手做营养美味的点心。

书中点心的主要编写特点有：  
品种多：有水调面团、油酥面团、蓬松面团、糯米类制品等150余种款式。

取材广：使用了面粉、糯米粉、马蹄粉、海河鲜、禽蛋类等多种原料。

易操作：不需要专业设备，可利用普通加热器具、微波炉、家用烤箱就可制作。

<<新编大众点心>>

书籍目录

第一部分 水调面团 1.三鲜水饺 2.芹菜水饺 3.鲜肉玉米水饺 4.红油水饺 5.茴香水饺 6.荠菜水饺 7.高汤水饺 8.猪肉韭菜水饺 9.猪肉冬瓜水饺 10.牛肉水饺 11.鱼肉水饺 12.虾仁水饺 13.豆苗鲜肉蒸饺 14.马蹄鲜肉蒸饺 15.珍饈鲜肉蒸饺 16.三鲜蒸饺 17.荠菜家常饼 18.上海葱油饼 19.传统家常饼 20.韭菜盒子 21.萝卜丝煎饼 22.金瓜丝煎饼 23.高丽菜煎饺 24.春蚕煎饺 25.豆苗小云吞 26.虾仁小云吞 27.鱼肉小云吞 28.燕皮馄饨 29.上海小笼包 30.镇江汤包 31.一品汤包 32.鲜肉小笼包 33.三鲜汤包 34.鸡肉小笼包 35.虾仁小笼包 36.海鲜小笼包 37.糯米烧卖 38.鲜肉香菇烧卖 39.蟹粉鲜肉烧卖 40.台湾鲜肉烧卖 41.三角脆皮包 42.西施春包 43.虾仁香茜春包 44.白菜肉丝春卷 45.奶酪春卷第二部分 膨松面团第三部分 油酥面团第四部分 糯米制品第五部分 西式甜点与面第六部分 其他制品

<<新编大众点心>>

章节摘录

插图

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>