

图书基本信息

书名：<<译林生活馆-馄饨？
烧卖？
春卷>>

13位ISBN编号：9787544731171

10位ISBN编号：7544731170

出版时间：2012-8

出版时间：译林出版社

作者：金华

页数：58

字数：54000

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>

<<译林生活馆-馄饨？ 烧卖？ 春

内容概要

清人杨静亭曾盛赞北京至美斋的馄饨：

“包得馄饨味胜长，
馅融春韭嚼来香。

汤清润吻休嫌淡，
咽后方知滋味长。

”

此诗道尽了馄饨的美味精髓。

如诗中所言，做得好的馄饨，馅香汤清，食后令人回味无穷。

姿态美丽有如飘云飞雾的馄饨，除了可做成清鲜的馄饨汤，还可凉拌、酥炸，或做成抄手，风味各异。

可以说，馄饨的变化度相当高，不仅能够增添料理时的乐趣，激发创意，也能让吃的人倍感温馨。而馄饨馅亦可以用来制作各式玲珑可口的有如花朵的烧卖，只是包法略有不同，在书中也有详细的图解步骤可参考。

除此之外，本书不只教您做各式令人垂涎的馄饨、烧卖，还要教您做出各种金黄酥脆的春卷，本书收录有春卷的各式馅料、包法及炸制等，保证让您做出让人赞不绝口的诱人春卷。

相信当您看完本书，不论是做馄饨、烧卖还是春卷，您都可在实际操作中得到不少乐趣及心得，并且可以得心应手地让大家食欲大开、一饱口福！

作者简介

金华，1950年生，1971年开始从事点心制作，迄今已30余年。
1988年受聘于五星级饭店，专门主掌中式面点，深受中外宾客的赞赏。
现为中式面点特级技师。
在多年的厨艺生涯中，最擅长的点心为小笼包、奶黄水晶包、各式包子、馒头、花、饼类及水饺、馄饨等。

书籍目录

鲜肉馄饨
牛肉馄饨
鸡肉馄饨
鲜虾馄饨
蛤蜊馄饨
蟹肉馄饨
鳕鱼馄饨
三鲜馄饨
芹菜馄饨
菜肉馄饨
茄子馄饨
海带馄饨
榨菜馄饨
萝卜干馄饨
 馄饨的包法
大馄饨
绉纱馄饨
龙抄手
 馄饨的吃法
馄饨汤
凉拌馄饨
酥炸馄饨
 馄饨配料
馄饨配料的搭配
鲜肉烧卖
牛肉烧卖
鸡肉烧卖
虾仁烧卖
蛤蜊烧卖
蟹肉烧卖
鳕鱼烧卖
三鲜烧卖
芹菜烧卖
菜肉烧卖
茄子烧卖
海带烧卖
榨菜烧卖
萝卜干烧卖
 烧卖的包法
 广东烧卖包法
牛肉烧卖
百花烧卖
蟹黄烧卖
 烧卖的蒸制
韭黄春卷

鸡丝春卷
咖喱春卷
五香春卷
虾仁春卷
银鱼春卷
素三丝春卷
水果春卷
芋香春卷
春卷的包法
炸春卷

章节摘录

版权页： 插图： 鲜虾馄饨 天寒时，来碗鲜虾馄饨会让人感觉暖到心坎里。

鲜虾馄饨一直最具人气，其诱人的地方就在手咬到一只完整虾仁时的喜悦。

因此包馄饨时不要忘了最后在馅中添加一只完整虾仁创造惊喜哦！

虾鲜肉滑·弹性有劲·最具人气 材料 鲜肉馅...150克 虾仁...100克 鸡蛋清...少许 调味料：盐、味精、胡椒粉.....少许 生粉.....10克 1 将虾仁放入清水中漂洗干净，沥水。

2 将沥干水的虾仁放在干纱布上。

3 卷起纱布并吸干虾仁的水分。

4 将一半虾仁切碎，另一半在包馄饨的时候整只放入馅中。

榨菜馄饨 榨菜鲜香脆嫩且略带辣味引人食欲，与鲜肉馅搭配后更能显出其甘美微辣的风味。

食欲不振没看胃口时，喝上一碗榨菜馄饨汤，不但清香柔嫩，回味返甜，更能开胃解腻，食欲大振。

脆嫩微辣·汤汁醇美·齿颊留香 材料 鲜肉馅.....200克 榨菜.....50克

1 将榨菜洗净后切片。

2 将切成片的榨菜切成细丝。

3 将榨菜丝切成细粒。

4 将榨菜粒与鲜肉馅拌匀即成咸香的榨菜肉馅。

编辑推荐

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>