

<<家庭实用面食制作方法>>

图书基本信息

书名：<<家庭实用面食制作方法>>

13位ISBN编号：9787563432486

10位ISBN编号：7563432485

出版时间：2011-4

出版时间：延边大学

作者：张会莹//周晓秋

页数：242

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>

## <<家庭实用面食制作方法>>

### 内容概要

面食在我国有着悠久的历史，而源远流长的中华文明又使面食的制作不断走向新的高峰。

随着现代化生活的节奏越来越快，许多人连吃饭

都无暇多顾，对制作过程相对繁琐的面食更是“望而却步”。

本书针对现代人的这一特点，本着简单、易行的原则，选择了制作过程相对简单、配料科学合理、营养全面、口感喜人的面食种类供大家选用，希望能为大家的健康愉快尽绵薄之力，也相信您能在这些面食的制作中得到自己的一份乐趣。

本书也可做为面食加工和制作技术人员的参考书。

## <<家庭实用面食制作方法>>

### 书籍目录

#### 糕

白面发糕  
猪油发糕  
三色豆沙糕  
蛋面小碗糕  
桂花蜜糖糕  
蜜汁桂花糕  
蜜枣玫瑰糕  
白糖红枣糕  
什锦果仁糕  
双仁糕  
五味果脯糕  
果脯小碗糕  
果脯红薯糕  
千层果脯糕  
千层桂花糕  
山楂夹层糕  
山药豆沙糕

金丝糕  
芙蓉糕  
椰汁糕  
奶酪糕  
酥油糕

#### 酥

爽糖酥  
面包酥  
六瓣酥  
兰花酥  
百合酥  
白菜酥  
马蹄酥  
大虾酥  
滚花酥  
玫瑰酥  
金钱酥  
绣球酥  
白皮酥  
香辣酥  
枣泥酥  
榄仁酥  
核桃酥  
椒盐桃酥  
葱油桃酥  
蛋黄桃酥  
双仁酥

<<家庭实用面食制作方法>>

芝麻酥  
芝麻条酥  
椒盐芝麻酥  
.....  
饼  
锅贴  
馒头  
面卷  
面条  
饺子  
馄饨  
包子  
烧麦  
其它

## &lt;&lt;家庭实用面食制作方法&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：【做法】猪板油去皮、洗净、切丁，加入熟面粉、糖桂花擦匀，即成馅料；将富强粉倒入盆中，加入白砂糖、老酵及250克清水，和成面团，充分发酵，发好的面团加入碱水，揉匀、揉透，擀成90厘米长，33厘米宽的长方形面片，取一半馅料均匀地擦在2/3的面片上，余下的1/3折起盖在馅料上，再将涂有馅料的面皮的一半折起，盖在最上面，即成三折，两头压死，再擀成90厘米长，33厘米宽的长方形面片，放上另一半馅料，如上法折叠，共擀四次，其中第三、四次折叠前只涂上少许麻油即可，把最后擀好的面条上涂一层清水，撒上青梅丁、山楂糕丁、糖冬瓜丁、蜜枣、葡萄干、瓜子仁（也可排列出图案），摆入笼屉中，蒸1个小时，取出切成10块即可。

【原料】嫩酵面750克，白糖225克，熟猪油100克，白膘125克，碱水、发酵粉、糖桂花、糖冬瓜、瓜子仁各少许。

【做法】将糖冬瓜切碎；嫩酵面加入碱水及100克白糖，揉匀、揉透，再加入少许发酵粉，反复揉匀，擀成2厘米厚的长方形面皮，中间1/3处抹上熟猪油，撒上白膘末，铺上一层白糖，撒上糖冬瓜末，覆上余下两个1/3的一边，如上法抹上熟猪油，撒上白膘末，铺上一层白糖，撒上糖冬瓜末，再覆上余下的1/3面皮，抹上熟猪油，撒上白膘末，铺上一层白糖，撒上糖冬瓜末，反复叠起18层，并使每层上都有馅料，用手按成厚3.3厘米的方块，再撒上瓜子仁，摆入笼屉中蒸熟，取出晾凉，切成梭子块即可。

## <<家庭实用面食制作方法>>

### 编辑推荐

《家庭实用面食制作方法》是由延边大学出版社出版的。

<<家庭实用面食制作方法>>

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>