

<<中国大锅菜>>

图书基本信息

书名：<<中国大锅菜>>

13位ISBN编号：9787113155902

10位ISBN编号：7113155901

出版时间：2013-5

出版时间：李建国 中国铁道出版社 (2013-05出版)

作者：李建国 编

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>

<<中国大锅菜>>

内容概要

《中国大锅菜:主食卷》是中国大锅菜系列图书中的一本主食卷。

《中国大锅菜:主食卷》介绍了60余种主食的做法,图文并茂,可操作性强。

是一本适合单位、家庭用的食谱。

其内容包括河南煎饼、河南肉火烧、荷叶夹、黑芝麻卷、红方卷、红根卷、红根鸡心卷、红根盘卷、红根紫米卷、红油小笼包等。

<<中国大锅菜>>

作者简介

李建国，中国烹饪大师，获1993年全国烹饪大赛金牌，评为1993年全国百名优秀厨师，1997年国家机关首届烹饪金牌，国家职业技能鉴定高级考评员，中式烹调高级技师高级营养师。

<<中国大锅菜>>

书籍目录

A 艾窝窝 B 白薯红豆饼 斑点狗 薄饼鲜鱼卷 菠汁竹炭球 菠汁花卷 菠汁四角卷 C 彩椒比萨 彩色单饼 彩色灌顶饺 彩色馄饨 彩色烧卖 彩色虾饺 彩色蒸饺 炒疙瘩 葱花饼 葱油卷 脆皮香芋卷 D 褡裢火烧 大汉肉饼 大馒头 担担面 刀削面 豆包 豆沙花卷 F 发面豆沙饼 法式三明治 腐乳葱香饼 G 咖喱角 咖喱卷 咖喱比萨 高庄馒头 枸杞卷 枸杞猪蹄卷 锅贴 H 河南煎饼 河南肉火烧 荷叶夹 黑芝麻卷 红方卷 红根卷 红根鸡心卷 红根盘卷 红根紫米卷 红油小笼包 JKLMNPQRSTUVWXYZ

<<中国大锅菜>>

章节摘录

版权页： 插图： 彩椒比萨 原料：高粉5千克、砂糖0.9千克、奶粉0.2千克、改良剂0.03千克、奶香粉0.05千克、酵母0.06千克、炼乳0.6千克、鸡蛋0.5千克、水2.5千克、盐0.05千克、酥油0.5千克、香肠0.2千克、拉瓦酱0.1千克、彩椒少许 制作方法（1）将高粉、砂糖、奶粉、改良剂、奶香粉、酵母、炼乳、鸡蛋、水、盐等原料放入搅拌缸，搅拌均匀后，再快速搅拌成十足的面筋。将酥油加入，再慢速搅匀即做成甜面团。

（2）将甜面团分割成75克的剂子，揉圆，装袋备用。

（3）取甜面团分割成0.07千克，擀开卷香肠，切五段，放入纸托，入醒箱醒面。

（4）甜面团醒好后，在面上挤拉瓦酱，放三色彩椒丝进烤箱烘烤。

相对湿度80%、醒发时间为60分钟，醒发温度38度，炉温190 / 180，25分钟即可。具体制作步骤见下图。

<<中国大锅菜>>

编辑推荐

《中国大锅菜:主食卷》这套美不胜收的餐饮专著，为集体食堂提供了卓有实操意义的实用工具书。这是建国对中国餐饮事业的一大贡献。

<<中国大锅菜>>

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>