

<<中式点心轻松做>>

图书基本信息

书名：<<中式点心轻松做>>

13位ISBN编号：9787122121189

10位ISBN编号：7122121186

出版时间：2011-11

出版时间：化学工业

作者：颜金满

页数：91

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>

<<中式点心轻松做>>

内容概要

本书在介绍中式点心制作材料和工具基础知识后，分蒸、炸、烤、煎烙四部分介绍中式点心制作过程，最后详细介绍用发面团制作中式点心。
理论知识介绍透彻，制作图解详细展示，让你在家轻松做出中式点心，拒绝失败。

<<中式点心轻松做>>

作者简介

颜金满，获得的证照有烘焙丙级技术士证照、烘焙乙级技术士证照、中式面食乙级技术士证照。酥糕，中餐烹调丙级技术士证照。

颜金满现任“芳和国中”特教班烘焙老师、“实践国中”特教班烘焙老师、烹饪补习班中式点心老师。

颜金满著作有节庆点心DIY、最赚钱的路边摊、老店饼铺、果酱果醋水果酒、包出好点心、皇帝最爱的宫廷点心、开家赚钱的中式早餐店、糕与粿、馅料轻松做。

<<中式点心轻松做>>

书籍目录

Part 1

蒸出好点心

7 中点基础课1

中式点心怎么蒸？

8 鲜肉汤包

9 马拉糕

10 红糖糕

11 咸年糕

12 港式萝卜糕

14 发糕

15 芋饺

16 野姜花一口粽

Part 2

炸出好点心

19 中点基础课2

中式点心怎么炸？

20 地瓜球

21 巧果

22 马蹄条

24 芝麻球

25 萨其马

27 炸春卷

27 炸虾卷

Part 3

29 烤出好点心

中点基础课3

中式点心怎么烤？

30 蛋黄酥

33 叉烧酥

34 绿豆凸

36 总统三Q饼

37 黄油酥饼

38 咖喱饺

40 蟹壳黄

42 牛舌饼

43 新疆酥饼

Part 4

煎烙出好点心

45 中点基础课4

中式点心怎么煎？

烙？

<<中式点心轻松做>>

- 16 中点基础课5
- 烫面面团的制作
- 47 猪肉馅饼
- 48 葱油饼
- 49 三星葱饼
- 50 韭菜盒子
- 52 萝卜丝饼
- 53 烙饼
- 54 肉酥卷
- 56 面煎果
- 57 美味延伸
- 煮出好点心
- 芝麻甜汤圆

Part 5

用时间酝酿面粉麦香的好点心

- 59 中点基础课6
- 老面的制作
- 60 中点基础课7
- 发面面团的制作
 - A使用老面制作发面
 - B使用酵母粉制作发面
- 62 葱花卷
- 64 双色馒头
- 67 菜肉包子
- 68 银丝卷
- 70 叉烧奶酪烤包子
- 72 奶黄包
- 73 甜甜圈
- 75 炸酸菜面包
- 76 红豆酥饼
- 78 胡椒饼
- 80 芝麻酱烧饼
- 82 咸光饼
- 84 葱花烧饼
- 87 水煎包
- 88 千层葱油大饼
- 90 厚锅饼
- 91 酒酿饼

<<中式点心轻松做>>

章节摘录

版权页：插图：

<<中式点心轻松做>>

编辑推荐

《中式点心轻松做》：超人气中式点心，不论是煎、烙、烤、炸、蒸，你都能照着图解操作，轻松上手零失败！

<<中式点心轻松做>>

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>