

<<水饺>>

图书基本信息

书名：<<水饺>>

13位ISBN编号：9787222040526

10位ISBN编号：7222040528

出版时间：2004-5-1

出版时间：云南人民出版社

作者：金华

页数：60

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>

<<水饺>>

内容概要

本书亦撷取有关水饺的典故、风味特色、材料解说等，希望读者在制作水饺的过程中也能了解不同水饺的特色，以增添食的乐趣。

自古以来，“饺子”也被视为吉利的象征，当你阅读完本书后，相信当您与朋友、家人一起包饺子时，会有更多的惊喜及欢乐，现在就动手做吧！

<<水饺>>

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、水饺、及各式面点等。

<<水饺>>

书籍目录

水饺皮的做法水饺基础馅做法附·葱姜汁水的做法各式水饺的包法一般饺波波饺蛤蜊饺马蹄饺水饺的
沾料水饺的煮法余饺保存与吃法蔬菜类 茼蒿饺 青菜饺 荠菜饺 笋肉饺 菠菜饺 豆芽饺 金针菇饺 莲藕
饺 蘑菇饺 韭菜饺 芹菜饺 蒜苔饺 萝卜饺 四季豆饺 冬瓜饺 芥菜饺 荸荠饺 枸杞饺 韭黄饺 蕃茄饺 茄
子饺海鲜类 鳕鱼饺 虾肉饺 墨鱼饺 虾米饺 瑶柱饺 三鲜饺 蛤蜊饺素菜类肉类腌菜类色彩饺锅贴汤

<<水饺>>

媒体关注与评论

你喜欢亲朋好友一起包饺子的温馨感觉吗？
是否每次皆千篇一律，同样的馅、同样的包法、沾料？
为了让包饺子有更多的变化，本社特别编辑《水饺》一书，以飨读者。

<<水饺>>

编辑推荐

你喜欢亲朋好友一起包饺子的温馨感觉吗？
是否每次皆千篇一律，同样的馅、同样的包法、沾料？
为了让包饺子有更多的变化，本社特别编辑《水饺：42种各式肉类·蔬菜·海鲜饺子》一书，以飨读者。

青菜饺： 最受欢迎，也最普遍的蔬菜：青菜，含有丰富的维他命C及胡萝卜素。
其味清甜，无特殊气味，若不喜欢特殊香气，带有青淡甜味的青菜，是很好的选择。

材料： 鲜肉馅150克，青菜1000克， 调味料， 盐、味精、油。

1 青菜烫过后捞起， 2 切粒加调料拌匀再与肉馅拌匀， 3 浸水冷却。

此饺若不想放鲜肉，可变化成纯青菜饺，只要将青菜末加入适量盐拌匀，再加入些许白，猪油搅拌均匀，即成馅料。

<<水饺>>

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>