第一图书网, tushu007.com

<<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

第一图书网, tushu007.com

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！

第一图书网, tushu007.com

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。

第一图书网, tushu007.com

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

第一图书网, tushu007.com

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。

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。

第一图书网, tushu007.com

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