

<<馄饨·烧卖·春卷>>

图书基本信息

书名：<<馄饨·烧卖·春卷>>

13位ISBN编号：9787222040564

10位ISBN编号：7222040560

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>

<<馄饨·烧卖·春卷>>

内容概要

姿态美丽有如飘云飞雾的馄饨，除了可做成清鲜的馄饨汤，还可就化成凉拌、抄手、酥炸等风味各异的馄饨，可以说变化度相当高，不仅能够增添料理时的乐趣及创意，也让吃的人倍感温馨。而馄饨亦可以用来制作成各式玲珑可口有如花朵的烧卖，只是包法略您做各式令人垂涎的馄饨、烧卖，还要教您做出各种金黄栈脆的春卷，本书收录有春卷的各式馅料、包法及炸制等，保证让您做出吃后让人赞不绝口的诱人春卷。

<<馄饨·烧卖·春卷>>

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，奶黄水晶包、各式包子、馒头、花卷、饼类及水饺、馄饨等。

<<馄饨·烧卖·春卷>>

书籍目录

前言馄饨 鲜肉馄饨 牛肉馄饨 鸡肉馄饨 鲜虾馄饨 蛤临馄饨 蟹肉馄饨 三鲜馄饨 芹菜馄饨 菜肉馄饨
茄子馄饨 海带馄饨 榨菜馄饨 萝卜干馄饨馄饨的包法 大馄饨 缙纱馄饨龙抄手包法 龙抄手调料馄饨
的吃法 馄饨汤 凉拌馄饨 酥炸馄饨馄饨配料 馄饨配料的搭配烧卖 鲜肉烧卖 牛肉烧卖 鸡肉烧卖 虾仁
烧卖 蛤蜊烧卖 蟹肉烧卖 鳕鱼烧卖 三鲜烧卖 芹菜烧卖 菜肉烧卖 茄子烧卖 海带烧卖 榨菜烧卖.....
烧卖的包法广东烧卖包法烧卖的蒸制春卷春卷的包法炸春卷

<<馄饨·烧卖·春卷>>

章节摘录

插图

<<馄饨·烧卖·春卷>>

媒体关注与评论

书评清人杨静亭曾盛赞北京至美斋的馄饨：“包得馄饨味胜长，馅融春韭嚼来香。汤清润吻休嫌淡，咽后方知滋味长。

” 此诗道尽馄饨的美味精髓。

如同诗中所言，做得好的馄饨，馅香汤清，食后令人回味无穷。

相信当您看完本书，不论是馄饨、烧卖或春卷，您都可在实际操作中得到不少乐趣及心得，并且可以得心应手地让大家食欲大动，一饱口福！

<<馄饨·烧卖·春卷>>

编辑推荐

《混沌·烧卖·春卷——40种各式混沌、烧卖、春卷》教给你做鸡肉馄饨：鸡肉细致滑嫩又具有温中益气之功效，最适合用来增加元气。

鸡肉馄饨再搭配清鸡汤作汤底，美味相，清鲜营养。

感觉疲倦需要增加体力时，喝上一碗鸡肉馄饨汤，顿时精神加倍，全身舒畅。

材料：鲜肉馅150克，鸡肉150克，调味料，盐、胡椒粉、味精。

1 将鸡肉煮熟2 将煮熟的鸡肉切碎3 放盛器中加盐，味精调味4 将拌匀的鸡肉料与鲜肉馅拌匀即成鸡肉馅

<<馄饨·烧卖·春卷>>

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>