

<<饼 (II) >>

图书基本信息

书名：<<饼 (II) >>

13位ISBN编号：9787222042988

10位ISBN编号：7222042989

出版时间：2005-02

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>

<<饼 (II) >>

内容概要

《饼2》内容包括：大锅饼、盒子、面糊饼、蛋皮煎饼四大类，共十余种口味和馅心。希望读者能对“饼”有更多的认识，能举一反三的创作出更多变化。不论是自己兴趣或是有意创业做小生意，都可参考本书及本社所出版的一系列有关面食的书籍，期盼对您在制作面食方面有所助益。
(注：本书所使用的面粉为市售的中筋面粉)

<<饼 (II) >>

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。
在多年的感到恐惧生涯中，最擅长的点心为小笼包、奶水晶包、各式包子、馒头、花卷、饼类及水饺、馄饨等。

<<饼 (II) >>

书籍目录

大锅饼葱花味大锅饼(一)咸味大锅饼甜味大锅饼葱花味大锅饼(二)大锅饼的烙制盒子盒子面皮做法盒子的包法圆形盒子的包法半朋形盒子的包法盒子的煎制法韭菜牛肉盒子白菜鲜肉盒子韭黄鱼茸盒子虾米冬瓜盒子火腿萝卜盒子三鲜盒子咖喱盒子三丝盒子面糊饼--传统型葫芦饼三鲜煎饼咸薄饼银鱼煎饼面糊饼--创意型韩国泡菜饼马铃薯肉饼培根薯饼芹菜花枝饼韭菜虾仁饼蛋皮饼蛋皮煎饼皮做法蛋皮煎包法正方形包法长方形包法三解形包法圆形包法蛋皮煎饼熟制法蛋液的调制... ..

<<饼 (II) >>

编辑推荐

相信很多人都无法抗拒面食的诱惑，常在路上就被一阵阵缭绕香气所吸引至小摊关，不由自主地买下美味犒自己的胃。这或许就是面食香气诱人、趁热现吃所展现的魅力吧！面食的博大精深很难用一本书就能解释清楚。因此，本社出版了水饺、包子、馄饨、饼……等一系列以单一面食主题详尽介绍的食谱---因为，仅是一种面食，要把它做好，就是一门学问。而其中单是“饼”，就可展现出千变万化的面貌。因此，本社继《饼》之后，再度集结不同于上一本书的饼类成为《饼2》。

<<饼 (II) >>

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>