

<<中式面点制作>>

图书基本信息

书名：<<中式面点制作>>

13位ISBN编号：9787308103930

10位ISBN编号：7308103935

出版时间：2012-8

出版时间：浙江大学出版社

作者：莫建斌

页数：94

字数：156000

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>

<<中式面点制作>>

内容概要

本教材采用图文并茂的写作方式详细论述了20种中式点心（大馄饨、酒酿圆子、八宝荷叶饭等）的制作方法。

适合中等职业技术学校相关专业作为教材使用。

<<中式面点制作>>

书籍目录

第一篇 基础篇

1. 大馄饨
2. 三鲜蒸饺
3. 酒酿网子
4. 苦瓜麦糊烧
5. 四喜饺
6. 油条
7. 三鲜小笼
8. 南瓜饼
9. 炸汤圆
10. 什锦炒饭
11. 肉丝炒年糕
12. 糯米烧卖
13. 素菜煎饼
14. 麻球
15. 三鲜春卷
16. 锅贴
17. 三鲜猫耳朵
18. 雪菜馅饼
19. 黄瓜丝鸡蛋饼
20. 糯米素烧鹅
21. 鸡蛋灌饼
22. 牛肉饼
23. 生煎包
24. 灌汤水饺

第二篇 特色篇

1. 紫米球
2. 桂花条头糕
3. 红豆糯米卷
4. 绿豆糕
5. 八宝饭
6. 鸡蛋煎饼
7. 开口笑
8. 杨梅果
9. 糍饭糕
10. 香葱蘑菇煎饼
11. 八宝荷叶饭
12. 蛋黄月饼
13. 什锦寿司
14. 糖不甩

第三篇 发面篇

1. 葱油花卷
2. 鲜肉包
3. 荷叶夹
4. 豆沙包

<<中式面点制作>>

5. 寿桃包
6. 奶黄包
7. 蝴蝶卷
8. 巧克力猪蹄卷
9. 南瓜刀切
10. 奶油开花包
11. 人参包
12. 小猪包

第四篇 澄面篇

1. 水晶虾饺
2. 娥姐粉果
3. 天鹅戏水
4. 银虾逐浪
5. 金丝蜜枣
6. 金鱼戏水
7. 大蒜包
8. 丰收
9. 硕果累累
10. 蝶恋

第五篇 油酥篇

1. 榴莲酥
2. 老婆饼
3. 眉毛酥饺
4. 荷花酥
5. 菊花酥
6. 藕酥
7. 海棠酥
8. 枇杷酥
9. 茄子酥
10. 寿桃酥
11. 鼓酥
12. 灯笼酥
13. 咖喱酥饺

第六篇 粥篇

1. 鱼片粥
2. 八宝粥
3. 黑米粥
4. 腊八粥
5. 红藕椰汁西米露
6. 皮蛋瘦肉粥
7. 南瓜小米粥
8. 玉米糊

第七篇 地方特色篇

第八篇 扩散思维篇

<<中式面点制作>>

章节摘录

版权页： 插图： 操作过程 1.在不锈钢盆中放入水、小苏打、明矾、泡打粉等拌匀后再与面粉混合均匀成面团。

2.面团揉好后静置醒发1小时，再揉一次，这样反复三次，直到面团完全醒透发好。

3.将面团分成长条状，再静置3小时。

4.在操作台上撒些干粉，将长条面团擀成宽约10cm、厚约0.5cm的长条状，再改刀成长约10cm、宽约1.5cm的长条。

5.将两个长条叠加，中间用筷子压一下；锅内热油，中火，六成热时，将剂子扭转数下放入锅内，用筷子不停翻面，至油条呈金黄色，捞出沥油即成。

操作要领 面团揉好需静置2~3个小时，炸制时需不断翻面。

色泽金黄，香味浓郁，酥脆可口。

品质原料 面粉500克，肉末500克，皮冻200克，目鱼肉150克，虾仁150克，盐5克，白糖15克，味精3克，麻油4克，姜末10克，料酒10克，胡椒粉少许。

工具 擀面杖、刮板、蒸笼、蒸箱等。

操作过程 1.将目鱼肉、虾仁和皮冻切丁与肉末放一起，加调味料拌匀上劲，制成馅心，放入冰箱冻1小时。

2.面粉加冷水拌成雪花状，搓揉成面团，稍醒面后搓成条，下剂，擀成边薄底略厚的皮子，包入肉馅，打褶成小包子形。

3.把小笼放到蒸笼里上蒸箱用旺火蒸约8分钟，包子呈玉色、底不粘手即熟。

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>