

<<家常面食>>

图书基本信息

书名：<<家常面食>>

13位ISBN编号：9787501954506

10位ISBN编号：750195450X

出版时间：2006-8

出版时间：第1版(2006年8月1日)

作者：现代人大众美食系列编写组

页数：80

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>

<<家常面食>>

内容概要

不需要花费昂贵，不需要大费周折，只要你用心挖掘，美味其实一直在我们平凡但不平淡的一日三餐中。

我们坚持这样的理念 - - 关注家常生，关注日常餐桌！

我们一直不懈地追求 - - 让百姓的每一餐吃得精彩，让百姓的餐桌更加丰富！

《家常面食》从“家常”、“基础”入手，从零开始，先讲原料和原料加工，然后把家庭中最常见的菜工、最基础的做法，一一详细解析。

本套书不求菜式的杂和多，但求菜式的家常、经典，并且不局限于单个菜式介绍，而是让你通过阅读菜谱掌握同类菜品的烹调技能，触类旁通，帮你迅速完成从新手到高手的转变，使下厨变成轻松享受。

“现代人大众美食系列”——让百姓的每一餐吃得精彩，让百姓的餐桌更加丰富！

《家常面食》为“现代人大众美食系列”中的一本，从“家常”、“基础”入手，从零开始，先讲解家常面食的原料和原料加工，然后把家庭中最常见的面食式样、最基础的做法，一一详细解析，让您即使初入厨房，拿一本精美的小书也能轻松调理菜饭汤水，照料好家人的肠胃和身体。

<<家常面食>>

书籍目录

Part 1 面食基础面粉小麦面粉其他家常用面粉和面和面揉面基本面团种类面团加工馅料常用馅料种类
加馅面食成型擀包抻卷捏切削摊面食熟制煮蒸炒炸烩烙煎Part 2 家常面食面条面条制作基本步骤面条
制法家常抻面家常刀削面家常拨鱼家常手擀面美味面条家常打卤面家常炸酱面家常凉面家常炒面家常
烩面扁豆焖面家常揪面片包子 饺子馅料调制咸馅的调制甜馅的调制包子和饺子的制作包子的制作饺子
的制作包子饺子小笼包水煎包水晶包茴香鸡蛋包子叉烧包豆沙包南瓜鸡蛋水饺鲜肉水饺蒸饺煎饺锅贴
三鲜水饺馄饨面饼面饼制作基础做饼的面团家常面饼的熟制方法美味面饼家常饼南瓜饼家常肉饼葱花
肉饼蒸千层饼萝卜丝酥饼白糖烧饼老婆饼玉米面饼烩饼炒饼特色面食疙瘩汤朝鲜冷面黄米面年糕春饼
烧卖韭菜盒子荞面猫耳朵玉米面发糕莜面栲栳枣窝头荞面沓馍馍

<<家常面食>>

编辑推荐

《家常面食》为“现代人大众美食系列”中的一本，深入浅出地介绍了家常面食的原料加工、成型技巧及烹饪窍门，同时精选了数十道家常美味的面食以供读者参考。

10元的定价，全彩页呈现，精心的编撰，精致的设计，使《家常面食》具有很高的性价比。

《家常面食》不求菜式的杂和多，但求菜式的家常、经典，并且不局限于单个菜式介绍，而是让您通过阅读菜谱掌握同类菜品的烹调技能，触类旁通，帮您迅速完成从新手到高手的转变，使下厨变成轻松享受。

揉揉和和，雪白的面粉成面团；擀擀捏捏，做成饺子面饼面条……

<<家常面食>>

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>