第一图书网, tushu007.com

<<中国点心制作图解>>

图书基本信息

书名：<<中国点心制作图解>>

13位ISBN编号：9787506267700

10位ISBN编号：7506267705

出版时间：2005-1

出版时间：世界图书出版公司

作者：江献珠

页数：28

字数：200000

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

提到饮食，中国人有一句俗语，叫民以食为天。
随着社会的日益富裕，知识水平的逐步提高，在人们的观念中，饮食已经不再是为了果腹、饱肚，而是以此为基础，有了很大的提升，到了文化的层面和艺术的境界。
围绕着饮食，作宏观的和微观的深入探讨，是切合时宜的，很有必要的。
　本套丛书由专家撰写，分为专业系列和物料系列两大类，前者包括烹饪技艺，饮食业经营管理等内容，后者则集中在饮食物料的介绍。
有关内容分册出版，每册一专题，力求深入浅出，图文并茂，是饮食行业从业人员作为借鉴，提高专业水平的必备参考读物；饮食爱好者也可藉此丰富有关知识，了解具体窍门，增添情趣和提高生活品位。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

江献珠，广州名美食家江孔殷太史之孙女。
早年毕业于香港中文大学崇基书院，负笈美国费利狄更逊大学，获商业管理学硕士，后在加省省立山河西大学营养系讲授中国饮膳计划，并在卧龙里学院任教中国烹饪，更为美国抗癌会筹款，义务教授中菜筵席兼上门到会，烹制民初羊城四大酒家

第一图书网, tushu007.com

<<中国点心制作图解>>

书籍目录

出版说明前言中国点心的文化 中国点心源流 中国点心主要派系 1 北京点心 2 维扬点心 3 四川点心 4 广州及香港点忙乱 常用点心工具 1 成熟工具 2 成形工具点心食谱 发面与包子 1 老酵做法及培养 2 发酵面团 3 发酵面团基本做法 4 发酵面团的测试 5 一般包子基本做法 6 粤式包子基本做法 7 酵母发面基本做法 8 快捷发面基本做法 饺子类 1 水和面团基本方法 2 水饺 3 蒸饺 馄饨类 烧卖类 特别外皮饺类及角色 酥皮点心 1 北方酥皮基本做法 2 简化北方酥皮基本做法 3 粤式酥皮基本做法 4 粤式揉合酥皮基本做法 饼糕类 1 饼类 2 糕类 糯米点心附录 常用甜馅心做法 机器擀皮及面条制法

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