

<<一学就会的家常面食>>

图书基本信息

书名：<<一学就会的家常面食>>

13位ISBN编号：9787506475235

10位ISBN编号：7506475235

出版时间：2011-6

出版时间：中国纺织

作者：李孟静//青露馒头

页数：96

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>

<<一学就会的家常面食>>

内容概要

每个人都在感慨城市生活的快节奏，而如今，和“慢”相关的生活方式成了我们生活的亮点，李孟静的这本《一学就会的家常面食》，正凝结了对生活的爱和对家乡传统小吃和点心的美好回忆。

本书精选了数十款原料取材容易、操作简便易行的家常面食。

书中不仅有精美的成品彩图，还针对制作中的关键步骤加以图片分解说明，让您更直观、更轻松的选择习作。

<<一学就会的家常面食>>

作者简介

做了多年的电台美食节目DJ，目前已经在南京美食界小有名气，拥有众多“粉丝”。天生就和美味结缘，从9岁开始就爱上了厨房。因为工作需要，短短五年内，几乎吃遍了南京大大小小的各式餐厅。不仅爱吃也爱做，由于工作的关系，结识了众多饭店大厨，并跟他们学到了各式美食的做法。每次做菜都是享受，每次请朋友吃饭都有快乐，对待任何食物都有耐心。

青露馒头，蒸煮类早餐连锁解决方案专家，立足于发展长江三角洲地区的中式早餐点心的连锁门店，以中国江南消费者的口味为基础，将馒头、包子、粗粮点心等这些千年来中华民族的传统美食进行传承、改良，结合现代人对口味、配方、健康及便利的追求，用心打造了一系列产品。

带给顾客美味、健康、温馨的感受.....

青露精挑细选原材料，与实力雄厚的专业原材料供应商合作，加上严格的原材料检验流程，确保原材料的新鲜与品质上乘。

每一家青露馒头的门店，设计清新，充满人性化，服务专业周到，现制现售的产品，口味、品质上乘，已经融入到很多消费者的生活中。

<<一学就会的家常面食>>

书籍目录

制作面食的基本工具
基础发酵面团的做法
快速发酵面团的做法
油酥皮的做法

PART 1 蒸

山东馒头
荞麦馒头
红糖开花馒头
营养五谷豆渣馒头
夹心馒头
刺猬馒头
糖三角
花卷
南瓜馒头
杂面菜饽饽
鲜肉包
香菇青菜包
粉丝包
破皮鲜茄包
黑芝麻包
奶黄包
小汤包
肉龙
红枣卷
干层卷
香肠卷
香菇烧卖
红枣发糕
荷叶饼
烤鸭饼
寿桃

PART 2 煮

小馄饨
韭菜虾仁猪肉水饺
绿豆旗
海鲜猫耳朵
手擀凉面
蒜泥宽心面
炸酱面
三色蔬菜面

PART 3 煎炸烙

葱油饼
手抓饼
鸡蛋饼
韭菜饼

<<一学就会的家常面食>>

韭菜鸡蛋锅贴

萨其玛

胡萝卜水煎包

鸡蛋包

麻叶

麻花

油果子

油条

PART 4 烘烤

凤梨酥

红豆抹茶酥

枣泥菊花酥

桃酥

萝卜丝油酥饼

酒酿红豆饼

广式莲蓉蛋黄月饼

京式五仁月饼

苏式榨菜肉月饼

黄桥烧饼

麻酱烧饼

油酥烧饼

腊汁肉夹

肉烧饼

<<一学就会的家常面食>>

章节摘录

版权页：插图：

<<一学就会的家常面食>>

编辑推荐

《一学就会的家常面食》：花卷鲜肉包香菇烧卖韭菜鸡蛋锅贴红枣发糕小馄饨炸酱面胡萝卜水煎包腊汁肉夹馍

<<一学就会的家常面食>>

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>