第一图书网, tushu007.com

<<广东点心>>

图书基本信息

书名：<<广东点心>>

13位ISBN编号：9787508201115

10位ISBN编号：7508201116

出版时间：1995-11

出版时间：金盾出版社

作者：林颐楠,林颐楠 编,张玉玲

页数：66

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

广东点心是我国最负盛名的面点品种之一。
作者在书中具体介绍了130种广东点心的制作方法，还专门讲述了数十种常用面皮和馅心的制作技艺。将此多种面皮和馅心进行不同的搭配，运用书中介绍的各种成熟方法，读者便可以制作出更多品种的广式点心来。
本书讲述具体，易懂好学，并附有大量精美彩图，可供家庭阅读使用，也可供面点专业人员学习参考。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

一、广东点心常用面皮的制作1.发面皮2.水油酥皮3.千层酥皮4.岭南酥皮5.松酥皮6.士干皮7.拿酥皮8.澄面皮与晶饼皮9.橙汁皮与橙汁角皮10.甘露酥皮11.糯米粉皮12.粉果皮13.烧卖皮14.马铃薯面皮15.蛋挞皮16.蛋黄角皮17.芋角皮18.西米皮19.鸡仔饼皮20.蛋皮角皮21.奶皮22.斑戟皮浆23.肠粉浆24.沸打浆25.脆皮浆二、广东点心常用馅心的制作1.百花馅2.烧卖馅3.粉果馅4.芋角馅5.咸水角馅6.荷叶饭馅7.麻茸馅8.架秧馅9.奶黄馅10.椰黄馅11.水晶包馅12.生肉包馅13.糯米卷馅14.鸡粒熟馅15.千层酥熟粒馅16.咖喱牛肉馅17.椰丝挞馅18.龙虾馅19.鸡仔饼馅20.叉烧馅21.爽糖馅22.牛油戟……三、广东点心制作130种附：粤点制作的一些习惯用语

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