

<<中西面点巧制作>>

图书基本信息

书名：<<中西面点巧制作>>

13位ISBN编号：9787533528614

10位ISBN编号：7533528611

出版时间：2006-10

出版时间：福建科技

作者：蔡璐

页数：176

字数：135000

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>

## <<中西面点巧制作>>

### 内容概要

随着社会经济的发展和水平的提高，人们的饮食不再停留在吃得饱，还要求吃得美味，吃得健康。

平衡膳食结构，是健康的重要保障。

《中国居民膳食指南》第一条就指出：食物多样，谷类为主。

谷类即各种主食，有米饭、面条、饺子、面包等等，这些主食大约占人体需要总热量的60%。

有专家指出“不吃主食等于慢性自杀”。

由此可见主食是多么重要。

在制作这些主食面点时，如果我们再注意多利用一些对健康有益的原料，如黄瓜、胡萝卜、木耳、红薯、玉米等，则不但能丰富我们的膳食，而且还有益于健康。

本书奉献给大家的中西面点就是目前市面流行的、可达到膳食平衡的品种。

全书共收入面点300多种，分为中式面点和西式面点两大部分，每部分按不同面团分类，再按成熟方法顺序排列。

书中对制作方法介绍得较为详尽，关键之处还在要领中做了说明，以方便读者掌握。

读者可以挑选个人喜好的面点来制作。

为了方便读者学习，本书还附赠VCD盘，读者可以模仿部分实例学做面点，一旦学会便可举一反三地做出书中所有的面点了。

## &lt;&lt;中西面点巧制作&gt;&gt;

## 书籍目录

中土面点 (一)水调面团类 香菇水饺 酸菜水饺 红油水饺 鸡肉水饺 枸杞水饺  
 菠菜水饺 鱼肉水饺 羊肉水饺 鲜虾韭黄饺 素菜辣味饺 虾贝一口饺 胡萝卜肉饺  
 蛤蜊馄饨 茄子馄饨 奸仁馄饨 素馅馄饨 榨菜猪肚面 沙茶肉丝面 清汤牛肉  
 面 枣泥金鱼蒸饺 三味一品饺 蝴蝶饺 燕子枣香饺 梅花蒸饺 知了蒸饺 枣泥  
 风轮饺 南瓜蒸饺 家常蒸饺 白菜虾肉饺 五味饺 碧绿饺 马蹄豆苗饺 蟹黄虾  
 肉烧卖 糯米香肉烧卖 虾仁笋肉烧卖 牛肉陈皮烧卖 玉米锅贴 三鲜参贝锅贴 鸡  
 汁肉馅锅贴 牛肉锅贴 虾仁煎饺 卷心菜肉煎饺 香菜肉末煎饺 肉末糟菜煎饺 紫  
 菜煎饼 豆芽煎饼 花生煎饼 五香鲜菇煎饼 香肠煎饼 杂粮大饼 葱油煎饼 椒  
 香烙饼 葱花香肉油饼 麻酱甜烙饼 豆沙烙花饼 黑胡椒洋葱盒子 雪菜盒子 牛肉  
 白菜烙盒 鱼丝春卷 三丝春卷 潮州春卷 麻辣鸡丝春卷 酱香豆芽春卷 辣肉三角  
 (二)膨松面团类 姜汁包 小笼包 黑椒牛肉包 酱肉冬瓜包 素馅蒸包 萝卜丝包  
 五丁咸香包 干菜豆包 南瓜奶包 蛋黄水晶包 枣泥寿桃包 莲蓉葫芦包 芝麻  
 蓉甜包 莲蓉佛手包 荷叶包 桃叶包 五香葱花卷 火腿卷 银丝卷 椒香糯米  
 包卷 枣泥如意卷 四喜卷 腊肠卷 三丁花卷 棉花杯 生煎梅菜包 生煎芹菜包  
 生煎牛肉包 香辣雪菜包 香菇水煎包 羊肉水煎包 八鲜辣酱煎包 椒香煎饼  
 麻香鸡蛋卷 香酥鸡蛋散 脆香麻花 蛋酥麻花 炸油条 鲜虾多士 奶黄多士  
 芝麻笑口枣 奶油椰蓉酥 杏仁酥 橘酱松酥饼 蛋黄松酥批 花生枣泥松酥夹 什锦  
 松酥饼 奶油豆沙批 番薯酥挞 紫菜烧鸡月饼 枣泥核桃月饼 黑芝麻月饼 光饼  
 麻香葱肉饼 (三)油酥面团类 (四)米及米粉面团类 (五)其他面团类西式面点 (一)面包类 (二)蛋  
 糕类 (三)其他类

<<中西面点巧制作>>

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>