

<<点心制作>>

图书基本信息

书名：<<点心制作>>

13位ISBN编号：9787534124266

10位ISBN编号：7534124263

出版时间：2005-1

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：毛国跃

页数：155

字数：100000

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>

## <<点心制作>>

### 内容概要

21世纪,随着国民经济迅速增长,人民经济收入逐年提高,生活水平越来越高,膳食结构也发生了很大变化。

在副食方面,要求较高质量的肉制品、蛋制品、鱼制品等,而在主食方面,不但要求提高米、面的质量,同时注重面食的花色品种、色香味形、营养价值等。

本书充分考虑了家庭制作的因素,以选料方便,制作简便、实用、易学为出发点,每个点心按原料、制法、制作关键及特点四部分加以介绍,使家庭的主食更加丰富多彩,不上宾馆、饭店、茶楼也能品尝到各式美味佳点,让普通百姓都能在家中制作出各式各样点心。

本书内容有较强的实用性,不仅适合家庭主妇学习使用,也可供个体饭店、食堂等厨师参考。

## <<点心制作>>

### 书籍目录

第一篇 点心制作的常用炊器具和用具 一 常用炊器具 二 常用手工用具 第二篇 点心制作的常用原料 一 皮坯原料 二 制馅原料 三 调味及辅助原料 第三篇 家庭用面团的调制技术 一 实用性水调面团调制技术 二 发酵(膨松)面团调制技术 三 酥性面团调制技术 四 米粉面团调制技术 五 杂粮粉面团的调制技术 第四篇 家庭常用馅心的调制技术 一 调制馅心的七大原则 二 馅心的基本分类 三 常用馅心的调制 第五篇 常用点心制作技术 一 水面类制品实例 二 发面(膨)类制品实例 三 浆皮、油酥类制品实例 四 其他类制品实例

#### 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>