第一图书网, tushu007.com

<<一力厨房>>

图书基本信息

书名：<<一力厨房>>

13位ISBN编号：9787534427985

10位ISBN编号：7534427983

出版时间：2009-7

出版时间：江苏美术出版社

作者：金华

页数：60

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

内容概要

您喜欢亲朋好友一起包饺予的温馨感觉吗？
但是否每次皆千篇一律，同样的馅、同样的包法、蘸料?为了让包饺子有更多的变化，本社特别编辑《水饺》一书，以飨读者。
“饺子”约起源于中国南北朝时期（公元420-589年），距今至少有1400多年的历史，由于各地之地理、习俗、人文等差异，变化出各种不同馅料、包法及吃法。
光是饺子的名称便有不同的演变，唐代称“汤中牢丸”，宋、元时称“角子”、“角儿”，明代称“饺饵”，“饺子”的名称，直到清代才出现。
另外，如“扃食”、“饽饽”、“馄饨”等指的也是“饺子”。
由此可知“饺子”的来源久远，并为大众所接受。
鉴于此，《水饺》一书，从水饺皮、包法、煮法、馅料到蘸料等，皆以详细的彩图解说步骤，并附绿色彩饺、锅贴及汤的做法。
其中馅料的搭配便有40余种，再加上“别有风味”小专栏，使馅料组合更具选择性。
本书每种馅料所标示的分量，皆可包40个左右的水饺，您可选择几种不同口味的馅料组合、搭配，从容地举办一场难忘的“水饺盛宴”。
除此之外，本书亦撷取有关水饺的典故、风味特色、材料解说等，希望读者在制作水饺的过程中也能了解不同水饺的特色，以增添食用的乐趣。
自古以来，“饺子”也被视为吉利的象征，当您阅读完本书后，相信您与朋友、家人一起包饺子时，会有更多的惊喜及欢乐，现在就动手做吧！

第一图书网, tushu007.com

作者简介

金华，1950年生，1971年开始从事点心制作，迄今已30余年。
1988年受聘于五星级饭店，专门主掌中式面点，深受中外宾客的赞赏。
现为中式面点特级技师。
在多年的厨艺生涯中，最擅长的点心为小笼包、水饺及各式面点。

书籍目录

水饺皮的做法水饺基础馅做法　附·葱姜汁水的做法各式水饺的包法　一般饺　波波饺　蛤蜊饺　马蹄饺水饺的蘸料水饺的煮法余饺保存与吃法蔬菜类　茼蒿饺　青菜饺　荠菜饺　笋肉饺　菠菜饺　豆芽饺　金针菇饺　莲藕饺　蘑菇饺　韭菜饺　卷心菜饺　芹菜饺　蒜薹饺　萝卜饺　四季豆饺　冬瓜饺　芥菜饺　荸荠饺　枸杞饺　韭黄饺　番茄饺　茄子饺海鲜类　鳕鱼饺　虾肉饺　墨鱼饺　虾米饺　瑶柱饺　三鲜饺　蛤蜊饺素菜类　清素饺　花素饺　萝卜饺　双菇饺肉类　鸡肉饺　咸蛋黄饺　油条饺　老边饺腌菜类　榨菜饺　雪菜饺　梅干菜饺色彩饺　白菜胡萝卜饺　人参菠菜饺锅帖　锅贴皮的做法　锅贴的包法　锅贴的煎制汤　雪笋汤　酸辣汤　三丝汤　鸡血汤

章节摘录

插图：

编辑推荐

《水饺》编辑推荐：42种各式肉类、蔬菜、海鲜饺子，手工风味、咬劲十足、鲜香多汁。
《水饺》每种馅料所标示的分量，皆可包40个左右的水饺，您可选择几种不同口味的馅料组合、搭配，从容地举办一场难忘的“水饺盛宴”。

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