

<<面点-中国湘菜湘点>>

图书基本信息

书名：<<面点-中国湘菜湘点>>

13位ISBN编号：9787535729293

10位ISBN编号：7535729290

出版时间：2000-06

出版时间：湖南科学技术出版社

作者：张力行

页数：350

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>

<<面点-中国湘菜湘点>>

内容概要

本卷介绍了大众面点、传统面点、筵席面点、时节面点、礼品面点、营养面点、流行面点等具有独特湘楚风味的湘点的制作技术。

<<面点-中国湘菜湘点>>

作者简介

张力行，1945年出生，中式面点高级技师，现任长沙市又一村有限公司面点技术总监。1997年被湖南省人民政府授予湘点大师称号。著有《湘点发面技术探讨》、《面点味的研究》等论文，参与了《中国米面食大典》等书的编写。为挖掘和发展湘点制作技术，创制了一批适合湖南口味的湘点，丰富了湘点的花色品种。

<<面点-中国湘菜湘点>>

书籍目录

一、风味包子类1.香菇笋肉包2.香辣鲜肉包3.素锦包4.金钩鲜肉包5.珧柱鲜肉包6.墨鱼鲜肉包7.鲜鱿鲜肉包8.虾仁鲜肉包9.海参鲜肉包10.海味鲜肉包11.湘式叉烧包12.红烧肉包13.菜干鲜肉包14.滑嫩牛肉包15.鸡丁肉包16.玫瑰白糖包17.水晶盐菜包18.酱香麻茸包19.瓜仁水晶包20.玫瑰葱油包21.五仁白糖包22.桂花白糖包23.枣泥包24.奶黄包25.玫瑰豆沙包26.莲蓉包27.槟榔香芋包28.香滑南瓜包29.土豆包30.雪耳蛋油包二、象形包类31.长寿桃包32.桃形包33.秋叶包34.佛手包35.梅花包36.菊花包37.鸭蛋包38.刺猬包39.金铃包40.鲫鱼包41.小猪包42.石榴包43.白玫瑰花包44.金鱼包45.虾仁芙蓉包46.三叶包47.元宝包48.百合包三、汤包类49.姜葱鲜肉汤包50.韭花鲜肉汤包51.虾仁鲜肉汤包52.三鲜鲜肉汤包53.生煎葱肉包54.皮冻虾仁汤包四、卷子及糕饼类55.湖南银丝卷56.湘潭脑髓卷57.玫瑰马蹄卷58.五香盐花卷59.鲜肉扭卷60.香辣卷61.香肠糯米卷62.蛋油龙头卷63.蝴蝶卷64.菊花卷65.双味卷66.甜酱香肠卷67.双色太极卷68.柴把卷69.黑麻卷70.玫瑰千层糕(九层糕)71.奶黄千层糕(十二层糕)72.麻茸千层糕(十八层糕)73.椰茸豆沙筒74.雪花奶黄筒75.莲蓉夹心糕76.椰茸饼夹77.枕形馒头78.云层馒头79.鸭蛋馒头80.开花馒头81.夹肉馒头82.馒头糖糕83.脆炸夹心馒头84.蜜炙火腿夹85.扇贝肉夹86.香芹叉烧肉夹87.荷叶夹88.蝴蝶夹89.桃形夹90.凉发糕91.双色发糕92.枣子糕93.焦盐麻香饼五、烧卖类95.双油珍珠烧卖96.糯米大烧卖97.腊肉双油烧卖98.叉烧双油烧卖99.三鲜珍珠烧卖100.什锦素烧卖101.香菇鲜肉烧卖102.珧柱菊花烧卖103.虾仁菊花烧卖104.滑嫩牛肉烧卖105.三丁烧卖106.冬笋糯米烧卖107.雪里蕻鲜肉烧卖108.辣椒糯米烧卖六、蒸饺类109.香菇鲜肉蒸饺110.姜葱鲜肉蒸饺111.冬笋鲜肉蒸饺112.盐菜鲜肉蒸饺113.韭黄鲜肉蒸饺114.包菜丝蒸饺115.牛肉蒸饺116.三鲜蒸饺117.虾仁鲜肉蒸饺118.鸡脯蒸饺119.水晶韭菜饺120.水晶素菜饺121.锅贴煎饺七、花色饺类122.牛角饺123.秋叶饺124.鸳鸯饺125.一品饺126.四喜饺127.梅花饺128.鳌鱼饺129.金鱼饺130.知了饺131.霸王盔饺132.桃形饺133.青菜饺134.兰花饺135.七星饺136.蝴蝶饺137.飞轮饺138.燕子饺139.三星饺140.孔雀饺八、水饺类141.韭菜鲜肉水饺142.韭黄水饺143.包菜水饺144.虾仁水饺145.虾仁鸡汤水饺146.鸡冠水饺147.菠菜面片148.猪肝面片九、蛋烫面皮类149.鲜肉炸饺150.奶黄炸饺151.莲蓉炸盒152.什锦炸盒153.叉烧炸饺154.家常葱油煎饼155.韭菜煎饼156.海味煎饼157.菜肉炸盒158.牛肉煎饼159.豆沙煎饼160.肉末煎饼十、春卷类161.三丝春卷162.香椿鱿鱼春卷163.辣味春卷164.珍珠赤豆炸卷165.银芽海鲜炸角十一、油酥点心菜166.玫瑰小酥饼167.葱油糖酥饼168.麻茸小酥饼169.豆沙小酥饼170.奶黄小酥饼171.五仁小酥饼172.鲜肉小酥饼173.牛肉小酥饼174.叉烧酥角175.金钩肉酥饼176.鲜肉荷叶酥饼177.眉毛酥178.木鱼酥179.一品圆酥盒180.鸳鸯酥盒181.鹅掌酥182.海螺酥183.梅花酥184.兰花酥185.荷花酥186.菊花酥187.菠萝酥188.鲫鱼酥189.龙菊酥190.桃形酥191.海棠酥192.金钩萝卜饼193.火腿萝卜酥饼194.虾仁蚕茧酥195.蝴蝶酥196.佛手酥197.梨形酥198.芒果酥199.金鱼酥200.雏鸡酥201.元宝酥202.玫瑰葱油火烤麻饼203.五仁火才麻饼204.麻茸火烤麻饼205.鲜肉火烤麻饼206.双麻饼207.金钩萝卜滚酥饼208.虾仁鲜肉滚酥饼209.玫瑰葱油滚酥饼210.奶黄松仁滚酥饼211.鸳鸯滚酥大油饼212.五仁滚酥大油饼213.冬糖酥饼214.辣味酥饺十二、米粉制品类215.豆沙麻圆团216.脆炸年糕217.红白饺218.麻仁粳219.糖油粳粳220.拌糖饺221.双味汤圆222.糯米鲜肉饺223.雪花翡翠团224.脆炸吉士团225.雪花松子糕226.香麻煎饼227.炸白饺228.玫瑰汤圆229.葱油汤圆230.心肺汤圆231.鲜肉汤圆232.排楼汤圆233.麻茸汤圆234.桂花糍粑235.烤糍粑236.珍珠罗237.糯米三角糕238.金玉糯米煎糕239.煎糯米夹心糕240.糯米果脯甜糕241.雪花糯米卷242.炸糯米枣243.社饭244.糯米饭245.脆皮糯米鸭246.干煎八宝果饭247.米发糕248.白糖棉花糕249.绿豆凉糕250.赤豆炸糕251.湘莲甜蒸糕252.金钩萝卜蒸糕253.土豆丝糕254.黄糕255.葱油粳粳256.萝卜丝粳257.虾子粳粳258.桂花盒子糕259.肉末盒子糕十三、粽子类260.长沙碱水粽子261.汨罗豆沙粽子262.桂花粽子263.火腿粽子264.鲜肉粽子265.玫瑰葱油粽子十四、粉卷类266.鲜肉粉卷267.虾仁粉卷268.煎韭菜粉卷269.牛肉粉卷十五、杂粮瓜蔬类270.脆炸红薯糕271.红薯煎饼272.红薯饼273.薯丁粳粳274.脆炸香芋夹275.香煎芋排276.腊肉芋头煎糕277.香麻萝卜糕278.银芽干张夹279.奶黄土豆夹280.香糯小窝头281.乳香南瓜饼282.香麻南瓜煎饼283.冬瓜糕284.白糖糯米藕285.脆炸冬瓜粳286.酥脆香瓜条287.清凉西瓜糕288.西瓜冻糕289.香炸柿子饼290.香麻煎栗饼291.黑麻煎饼292.脆炸菜肉卷293.酥脆肉藕294.松化湘莲饼295.莲子软糕296.焦炸玉米糕297.青豆饼十六、澄面团类298.虾仁金玉盒299.什锦水晶包300.奶黄海马饺301.虾仁青豆荚302.太极鸳鸯盒十七、塑型水果类303.桃子304.梨子305.石榴306.百合307.金瓜308.柿子309.玉米310.拼边面塑十八、其他类311.蒸白蛋糕312.雪花卷筒蛋糕313.豆沙鸡蛋软饼314.炸奶黄蛋角315.松酥

<<面点-中国湘菜湘点>>

香麻球316.蛋黄凤巢球317.银丝糕318.油条319.奶黄西米球320.蟹壳黄

<<面点-中国湘菜湘点>>

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>