第一图书网, tushu007.com

<<广东名点>>

图书基本信息

书名：<<广东名点>>

13位ISBN编号：9787535921932

10位ISBN编号：7535921930

出版时间：2000年04月

出版时间：广东科技出版社

作者：李鸿钧

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

这里介绍的是60款精致面点。
它首先介绍的像型点心的制作，然后介绍点心面皮、馅料制作。
其中点心面皮包括小酵母发面皮、拿酥皮等13种，点心馅料包括虾饺馅、萝卜丝馅等11种。
看完本书，相信，你在家中也能亲手做出一流的面点让家人一饱口福。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

点心名称中英对照表 1前言 2点心与泮溪点心 3第一部分 像型点心制作第一章 丰收田园 6鲜嫩白菜 6田园茄子 8菠汁荷豆 10玲珑南瓜 12水乡红菱 14飘香莲藕 16泮塘马蹄 18家乡慈菇 20荷溪茭笋 22新造地瓜 24清香玉米 26绿叶甘笋 28花生颗粒 30白玉萝卜 32第二章 欢乐天地 34绿茵白兔 34青蛙鸣春 36活泼小猪 38精灵雏鸡 40招财花猫 42燕子还巢 44机灵松鼠 46刺猬私语 48喜鹊登梅 50翠竹熊猫 52画眉归来 54椰林玉象 56第三章 热闹河畔 58福寿海龟 58螃蟹稚趣 60快乐银鱼 62南海章鱼 64天鹅欢歌 66海豚嬉戏 68河池小鳄 70竹节斑虾 72鱼游春水 74银虾逐浪 76第四章 硕果累累 78津门鸭梨 78老树杨桃 80鸡心柿子 82帝皇香蕉 84红洋葡萄 86岭南寿果 88故乡葡萄 90象牙香芒 92南山寿桃 94时鲜草莓 96有缘佛手 98铁拐葫芦 100金丝枣子 102古树松果 104南国凤果 106汾阳核桃 108第五章 繁花锦绣 110英雄木棉 110洁白玫瑰 112芬芳玉兰 114迎春水仙 116春意海棠 118瑶池夏荷 120绽放秋菊 122瞄月梅花 124第二部分 点心面皮．馅料制作第一章点心面度 126小酵母发面皮 126拿酥皮 127 虾饺皮 128水油酥皮 129岭南酥皮 130掰酥皮 131蒸面糕皮 132糯米粉皮 133晶饼皮 134奶糕(时果)皮 133马铃薯皮 136番薯蓉皮 138第二章 点心馅科 139虾饺馅 139萝卜丝馅 140锦绣馅 141生肉包馅 142咖喱熟粒馅 143幼熟粒馅 144芋角馅 143叉烧馅 146麻蓉馅 147奶皇馅 148果酱馅 130椰蓉馅 151附录 152 一、食用色素在点心制作中的配色作用及使用要求 152 二、营养成分表符号说明 152参考文献 152

编辑推荐

这里介绍的是60款精致面点。
它首先介绍的像型点心的制作，然后介绍点心面皮、馅料制作。
其中点心面皮包括小酵母发面皮、拿酥皮等13种，点心馅料包括虾饺馅、萝卜丝馅等11种。
看完本书，相信，你在家中也能亲手做出一流的面点让家人一饱口福。

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