

<<小吃>>

图书基本信息

书名：<<小吃>>

13位ISBN编号：9787536455979

10位ISBN编号：7536455976

出版时间：2005-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：钟志惠

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>

前言

“小吃”是指分量少、价钱低，且经济实惠的面食或炸制品等。

四川小吃品种繁多，最有名的当数担担面、龙抄手、钟水饺等，近年来，又发展了不少创新小吃品种，受到人们的钟爱。

小吃既可作正餐，也可作早餐、宵夜；既上得筵席、冷餐、火锅，也见于传统小吃店、中式快餐店。不少家庭还在家中自制小吃。

本书内容按小吃烹制方法分类介绍了传统小吃和创新小吃的制作方法，旨在为白案从业者和家庭烹饪爱好者提供方便，于操作中、闲暇时拿出来翻一翻，随时可受益。

<<小吃>>

内容概要

“小吃”是指分量少、价钱低，且经济实惠的面食或炸制品等。四川小吃品种繁多，最有名的当数担担面、龙抄手、钟水饺等，近年来，又发展了不少创新小吃品种，受到人们的钟爱。小吃既可作正餐，也可作早餐、宵夜；既上得筵席、冷餐、火锅，也见于传统小吃店、中式快餐店。不少家庭还在家中自制小吃。

《小吃》内容按小吃烹制方法分类介绍了传统小吃和创新小吃的制作方法，旨在为白案从业者和家庭烹饪爱好者提供方便，于操作中、闲暇时拿出来翻一翻，随时可受益。

作者简介

钟志惠:女,1986年毕业于黑龙江商学院食品工程系食卫工程专业,获工学学士。

同年7月分配到四川烹饪高等专科学校任教至今。

2003年7月被中国饭店协会评为中国烹饪名师,2003年12月评为烹饪教授。

主要研究方向是中式面点和西式面点工艺及制作技术。

主编并出版了高等职业教育烹饪教材《面点工艺学》,以及中等职业教育国家规划教材烹饪类《中式面点技艺》,以及中等职业教育国家规划教材烹饪类《中式面点技艺》、《怎样开快餐店》等著作,发表了数篇论文。

<<小吃>>

书籍目录

一、蒸制品玻璃烧卖香菇糯米烧卖红枣油花四喜蒸饺烫面蒸饺南瓜蒸饺碧玉白菜饺番茄馒头花荷叶夹果酱花卷寿桃痣胡子龙眼包子韩包子酱肉包子小笼汤包牛肉包子豆芽包子素菜秋叶包珍珠圆子凉滋粑冰汁水晶凉糕叶儿粑三鲜米饺二、煮制品钟水饺清汤水饺龙抄手红汤抄手担担面炸酱面豆花面查渣面鸡丝凉面红油燃面鱼羹汤面家常牛肉面红烧排骨面口蘑红汤面奶汤面番茄煎蛋面海味煨面铺盖面宽汤面铜井巷素面甜水面三鲜猫耳面川味刀削面稀卤面什锦烩面牛肉荞面酸辣荞面赖汤圆雨花汤圆三、油炸制品金银馒头黄金大饼菊花麻花蛋皮春卷炸春卷虾仁奶酥合韭菜酥合泡菜米果玫瑰苕梨四、煎、烙、烤制品五、其他制品

章节摘录

- 1.面粉加干酵母、清水等原料和成团，擀压至面皮表面平滑。
- 2.将面片卷成圆柱形，切成小馒头生坯。
- 3.生坯放入蒸笼内加盖，饧面30分钟。
- 4.用旺火沸水蒸约10分钟。
- 5.取一半蒸好的小馒头，入热油锅炸至金黄色起锅。
- 6.将油炸的金馒头与蒸好的银馒头一同放入盘中，配炼乳碟食用。

插图：

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>