第一图书网, tushu007.com

<<馅>>

图书基本信息

书名：<<馅>>

13位ISBN编号：9787538455670

10位ISBN编号：7538455671

出版时间：2012-11

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张明亮

页数：159

字数：200000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

张明亮编著的《馅》是国内第一本原创馅料图书，全书首先为读者介绍了自制家常馅料的各种基础常识，如家常馅料常用原料、家常馅料必知面团、家常馅料实例等。
然后我们按照家常馅料的原料加以分类，详细介绍了近
150种常用馅料。

《馅》是一本非常全面、实用的家常馅料大全，其顺应时代，面向大众，并且不断创新。
相信通过本书，您一定能够制作出满足全家人口味的家常馅料，并从中享受到家庭烹调的乐趣。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

张明亮
国家特级厨师，中国烹饪大师，国家高级公共营养师，全国餐饮业国家级评委。
从事餐饮行业40多年，原全聚德饭庄厨师长、行政总厨。
在全国首次烹饪技术考核评定中被评为第一批特级厨师。
多年来对中国传统烹调文化进行挖掘、整理和研究，在报刊及杂志上发表关于中国烹饪的文章，已经出版发行近百本关于中国烹饪的图书。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

壹 家常馅料之基础
贰 家常馅料之应用
叁 馅料实例之蔬菜馅
肆 馅料实例之畜肉馅
伍 馅料实例之禽蛋水产馅
陆 馅料实例之其他馅

编辑推荐

馅又称馅料、馅心等，就是用各种不同的制馅原料，经过精细加工制成的形式多样，味美适口，并包入面皮内部的心子。
馅不仅可以增加各种面点的花色品种，调剂面点的口味，而且可以增加面点的营养价值。
　张明亮编著的《馅》首先为读者介绍了自制家常馅料的各种基础常识，如家常馅料常用原料、家常馅料必知面团、家常馅料实例等。
然后我们按照家常馅料的原料加以分类，详细介绍了近150种常用馅料。

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