

<<在家巧做面食>>

图书基本信息

书名：<<在家巧做面食>>

13位ISBN编号：9787538835700

10位ISBN编号：7538835709

出版时间：2000-1

出版时间：邱春生、等 黑龙江科学技术出版社 (2000-01出版)

作者：邱春生 编

页数：62

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>

<<在家巧做面食>>

内容概要

《在家巧做面食》内容包括了葱花饼、馅饼、炸酱面、肉丝面、牛肉面、海鲜面、家常炒饭、家常炒面、水煎包、草帽饼、牛肉菊花烧麦、蒸饺、煎饺、春饼、馄饨、猫耳朵汤、韭菜盒子、鸳鸯盒子、芹菜猪肉馅水饺……

<<在家巧做面食>>

书籍目录

1.葱花饼2.馅饼3.炸酱面4.肉丝面5.牛肉面6.海鲜面7.家常炒饭8.家常炒面9.水煎包10.草帽饼11.牛肉菊花烧麦12.蒸饺13.煎饺14.春饼15.馄饨16.猫耳朵汤17.韭菜盒子18.鸳鸯盒子19.芹菜猪肉馅水饺20.海米冬瓜馅水饺21.家常猪肉馅水饺22.鸡蛋西红柿馅水饺23.豆沙包24.牛蹄卷25.圆花卷26.长花卷27.炸芝麻饼28.香甜鸡蛋饼29.两合面发糕30.柳叶包子31.提褶包子32.花卷33.火腿卷34.菊花馒头35.蒸碗糕36.冰花蛋球37.炸松塔38.香甜糯米卷39.莲花酥40.海棠酥41.鸭仔酥42.鸡仔酥43.佛手酥44.青蛙酥45.桃酥46.鸡冠酥47.清糖酥饼48.豆沙酥饼49.糯米糍50.炸莱阳梨51.炸薯茸芝麻枣52.炸麻团53.汤圆54.彩色汤圆55.大米芸豆饭56.二米饭57.大米绿豆粥58.大米红枣粥59.生滚牛肉粥60.皮蛋瘦肉粥本书名词解释

<<在家巧做面食>>

章节摘录

插图：2.馅饼原料：面粉500克，冷水350克，肉馅1000克，葱末100克，姜末50克，花椒面4克，香油5克，碘盐、4克，味精3克，色拉油300克。

制作：1.将肉馅放入盆内，加葱末、姜末、碘盐、花椒面、色拉油调成馅。

2.面粉加水成冷水面团，醒20分钟。

3.将醒好的面揉成条，切成剂子，擀成皮，一手拿皮，一手打馅，拢馅。

4.包上馅后用大拇指和食指夹住，往下抖，收住口。

5.不粘锅烧至250℃，再放馅饼，先烙上色，后刷油，饼鼓起即熟。

<<在家巧做面食>>

编辑推荐

《在家巧做面食》：家庭厨艺课堂

<<在家巧做面食>>

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>