

<<饼类大全>>

图书基本信息

书名：<<饼类大全>>

13位ISBN编号：9787538851236

10位ISBN编号：7538851232

出版时间：2006年07月

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：马玉贵

页数：92

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>

<<饼类大全>>

内容概要

面点制作不但是—项技术，更是一门艺术，它在给人们果腹之余，还能给人们带来视觉上的美感，心灵上的一种满足。

中式面点的制作不但需要精巧的技艺，同时还需要制作者有充分的想像力和创造能力，使小小的面食点心，在方寸之间给人以美感，这就要求作者要有扎实的基本功，充分的想像力和创造力。

“图解面点造型技艺丛书”由《花色饺子》《花样蒸包》《饼类大全》《花卷百变》《创意粥饭》《精制面条》《酥点造型》《花式中点》八本书组成。

本书在面点的制作、面团及造型的变化上下了很大功夫，由浅入深，贴近生活，易于制作，便于掌握，并且配有过程图，能够使初学者开阔眼界，利于模仿制作，从而帮助读者更快更好地掌握面点的制作技艺。

<<饼类大全>>

书籍目录

鸡蛋灌饼果仁浆皮饼叉子饼糖酥杠头葱油饼杂粮鸡丝饼刀拉酥手抓饼肉火烧杠头油酥火烧筋饼盒子太后饼土豆饼一品烧饼褡裢火烧烤桂花酥饼盘瓢烧饼呛面锅盔油璇馅饼干层蒸饼油烙馅饼双味盒子饼鲜肉大饼果味炉饼肉末烧饼麻酱烧饼片火烧清糖饼牛舌酥饼银丝饼螺丝烧侈葱油鸡蛋停酵面大馅停南瓜饼搅面大馅傍通州镇合伺葱香脂油饼吊炉烧饼家常糖饼草帽饼什锦糖饼芽菜锁边盒饼焦皮酥桂花饼状元葱油饼荷叶饼水晶双麻饼红薯饼团圆饼豆沙锅饼萝卜饼韭菜盒子混糖锅盔单饼盒子三角烙饼风味玉米饼香酥饼煎蛋饼葱香螺丝烧饼西葫芦饼葱油大饼蒸饼金丝饼软煎豆腐饼锅饼粟米面糕饼麻仁酥皮烧饼六合饼豆沙桂花酥烧饼筋饼豆沙火烧金松饼桂花糖烧饼椒盐大烧饼鲜奶菠菜饼蒜茸粟米饼大筋饼东北大饼子单饼黄金大饼方烧饼云片桂花饼焗馅大烧饼蛋奶香蕉饼蛋香腰鼓饼豆沙饼混沌鲜肉饼铜锣烧掉渣烧饼鲜肉火烧

<<饼类大全>>

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>