

<<花样主食>>

图书基本信息

书名：<<花样主食>>

13位ISBN编号：9787543669031

10位ISBN编号：754366903X

出版时间：2011-1

出版时间：青岛出版社

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>

<<花样主食>>

书籍目录

01馒头花卷 馒头花卷制胜攻略 刀切馒头 金银馒头 花生馒头 香米馒头 胡萝卜馒头 地瓜面馒头 枣馒头 佛手馒头 葱油花卷 火腿卷 金银花卷 金丝花卷 菊花卷 猪蹄花卷 白糯米花卷 豆沙卷 南乳卷 饼 火烧 关于饼和火烧 蟹壳黄 苹果酥派 芝麻油酥饼 香炸土豆饼 茄汁土豆饼 芝麻糯米饼 奶香玉米饼 山药饼 糯米豆沙饼 水果煎饼 煎饼合子 苹果蛋饼 鸡蛋番香饼 香煎鸡蛋饼 时蔬饼 什锦蔬菜饼 玉米糊饼 玉米火腿饼 泡菜香菇饼 白菜饼 喷香肉饼 韭菜肉饼 丝瓜蛤蜊饼 筋饼土豆丝 肉火烧 豆角火烧 牛肉火烧 五香火烧 豆沙油酥火烧 黄米火烧 03带馅面食 带馅面食巧调馅 巧拌饺子馅不出水 香菇素菜包 三鲜大包 胡萝卜汤包 翡翠汤包 三花奶黄包 豆沙包 虾仁黄瓜水饺 南瓜海米水饺 银耳水饺 胡萝卜花素水饺 菠菜素水饺 猪肉韭菜水饺 芸豆猪肉水饺 茭瓜猪肉水饺 茄子猪肉水饺 牛肉水饺 羊肉水饺 大头菜素蒸饺 鸳鸯饺 白萝卜羊肉蒸饺 胡萝卜烧卖 蟹黄烧卖 牛肉烧卖 大虾烧卖 青椒猪肉馄饨 绿豆芽猪肉馄饨 牛肉馄饨 羊肉馄饨 鸡丝馄饨 虾仁馄饨 04好吃面条 煮面条的小窍门 巧炒面条不粘连 番茄蛋面 甘笋汁面 煮香炸面 蛋香肉片面 鸡丁面 珍珠面 猫耳面 什锦酱汤面 担担面 臊子面 龙须饺子面 肉丝鲜笋面 酱排骨面 茄汁牛肉面 萝卜牛腩面 羊肉面 鸡翅西芹面 海鲜面 刀削面 蛋香米粉 焦炒面 什锦炒面 肉丝炒面 火腿青椒炒面 肉丁炒疙瘩炒面片 鸡丝炒面 咖喱鸡丝炒面 炒疙瘩炒河粉 奶香空心面 扁豆焖面 胡萝卜肉丝焖莜面 蒸切面 蒸拌莜面 香葱担担面 甜水面 油泼凉面 拌素面 肉丝麻酱凉面 怪味凉面 香辣凉面 家常炸酱面 辣酱面 酸辣凉面 黄瓜鸡丝凉面 意大利肉酱面条 油泼扯面 五彩通心粉 05营养米饭 煮好饭的窍门 教你炒出美味米饭 百合糖蒸饭 地瓜蒸饭 南瓜饭 八宝饭 双豆饭 鲜奶麦片饭 木瓜鲜果饭 木耳猪肝盖浇饭 牛肉盖饭 青豆鳕鱼饭 香菇滑鸡饭 八珍饭 草菇猪心肉片饭 盐猪肚饭 腊味煲仔饭 叉烧煲仔饭 烧鹅煲仔饭 石锅拌饭 香菇炒饭 叉烧蛋炒饭 黄金蛋炒饭 雪菜肉末炒饭 口蘑蛋炒饭 鲜椒虾皮炒饭 06风味小点 关于点心 烤箱的使用要点 蛋香地瓜烙 芹香南瓜饼 爱心小贴士

<<花样主食>>

章节摘录

版权页：插图：原料 发酵面团500克，方火腿200克，蛋皮100克 调料 香油（或花生油）各适量 制作方法 1.火腿、蛋皮分别切成末。

2.发酵面团擀成长方形薄片，一半面片上刷油，撒上火腿末，向中间卷成条状，翻过来，在另一半面片上刷油，撒上蛋皮末，向中间卷成双卷。

3.将双卷切片，厚度约1厘米，断面向上，用筷子拦腰夹一下，切至圆心，拨开卷层，即成菊花卷生坯。

4.生坯醒好，上笼蒸熟即可。

厨艺点拨 巧辨面团发酵程度 用一个手指插入面团中，手指抽出面团后如果指印处出现的凹陷迅速复原，说明发酵时间还不够；如果指印周围的面团既不反弹也不下陷，说明面团发酵得刚好；如果指印周围的面团迅速下陷，说明发酵过度，可以放入泡打粉揉匀来挽救。

原料 面粉500克 调料 酵母4克 1.将面粉、酵母放入盆中，加水和成软硬适宜的面团，揉匀，静置10分钟后搓条，下剂。

2.将剂子擀成圆皮，对折后再对折，在三角尖处竖切一刀，两角向下翻卷成猪蹄形生坯。

3.生坯醒发后，上笼用旺火蒸10分钟即可。

特点 形似猪蹄，口感暄软。

<<花样主食>>

编辑推荐

《花样主食》由青岛出版社出版。

<<花样主食>>

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>