第一图书网, tushu007.com

<<译林生活馆-包子>>

图书基本信息

书名：<<译林生活馆-包子>>

13位ISBN编号：9787544732000

10位ISBN编号：7544732002

出版时间：2012-9

出版时间：译林出版社

作者：金华

页数：60

字数：58000

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

<<译林生活馆-包子>>

内容概要

这是一本有关菜谱类型的图书。
本书特别挑选包括甜馅、成馅的包子共30种，馒头与花卷的做法共10种，并介绍4种包子的包法，纯正手工，馅料饱满，鲜香诱人。
中式面点特级技师四十多年的经验总结，是美食爱好者的最佳指导图书。

作者简介

金华，1950年生，1971年开始从事点心制作，迄今已四十余年。
1988年受聘于五星级饭店，专门主掌中式面点，深受中外宾客的赞赏。
现为中式面点特级技师。
在多年的厨艺生涯中，最擅长小笼包、奶黄水晶包等各式包子，馒头、花卷、饼类及水饺等的制作。

第一图书网, tushu007.com

<<译林生活馆-包子>>

书籍目录

◆发酵面团的制作……4
馒头?花卷…… 5
刀切馒头……6
双色馒头……7
高桩馒头……8
双桃夹…… 10
荷叶夹…… 12
蝴蝶卷…… 13
银丝卷…… 14
葱油花卷…… 16
鸡丝花卷…… 18
爪卷…… 20
包子……21
◆包子的包法……22
雀笼包…… 22
钳花包…… 22
秋叶包…… 23
寿桃包…… 23
◆甜馅
红豆包…… 24
绿豆包…… 25
莲蓉包…… 26
麻蓉包…… 27
枣蓉包…… 28
奶黄包…… 29
椰黄包…… 30
豌豆包…… 31
薯泥包…… 32
芋泥包…… 33
五仁包…… 34
◆咸馅
鲜肉包…… 36
咸蛋黄包……37
洋葱牛肉包…… 38
韭菜包…… 40
三丁包…… 41
荠菜包…… 42
咖喱鸡肉包…… 43
萝卜丝包……44
麻辣包…… 45
狗不理包……46
白菜包…… 47
虾仁包…… 48
辣菜包…… 50
雪笋包…… 51

第一图书网, tushu007.com

梅干菜包……52
宝通寺素包……54
松月楼素包……55
一品素包……56
青菜包……58
麻酱素包……59
◆蒸制……60

章节摘录

版权页： 插图： “荷叶夹”，顾名思义，其形状似荷叶，蒸制后的成品小巧可爱，摆满盘中不禁令人联想到成片荷叶随风摇摆，并不时传来阵阵荷香的美景，而顿生凉意，非常适合在酷暑中作为点心。
1.将发酵面团搓成长条，按需要大小分摘成小面块，并将毛口朝上，压扁成圆饼状，再呈梯形排列，刷油。
2.将每个刷过油的圆饼对折成半月形，排齐。
3.用刀在表面轻划出花纹。
4.左手拇食两指轻捏半圆形直线一面的中间部分，右手用刀背从弧形中间向左拇指、食指推进。
5.同样用刀背分别在其左半边及右半边1／2处向左拇指、食指推进。
6.使其呈荷叶形状，放入盛器中醒发20分钟。
“蝴蝶卷”是将发酵面团搓成长条，再以卷、夹等技巧变化成栩栩如生的蝴蝶，看似复杂，其实只要了解原理，很快便能做成。
搓长条时须粗细均匀，这样做出来的蝴蝶卷才会漂亮。
1.将发酵面团搓成长条，然后按需要大小分搓成小长条，再搓成手指粗的细长条。
2.左右手分别将细长条由两端向中间卷成不要靠拢的两圆。
3.将两圆反向靠拢，留出蝶须。
4.左手食指稍按两圆中间，右手用筷子在两圆的2／3处夹紧成蝴蝶身。
5.用刀在两圆中间的露出部分平均切开，便成两条蝴蝶须。
6.将成形的蝴蝶生胚放入盛器中，醒发20分钟。

编辑推荐

《译林生活馆:包子》编辑推荐：40种各式包子及馒头、花卷，精心调制的馅料、纯正手工。
外形精致的双桃夹、荷叶夹、蝴蝶卷，甜蜜温馨的莲蓉包、枣蓉包、奶黄包、椰黄包，具有诗情画意的宝通寺素包、松月楼素包……只要掌握窍门，你也能品尝到出自面点特级技师之手的各式包子！
好的包子必须：外形美观、馅料饱满、鲜香诱人！

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