

<<经典家常面点>>

图书基本信息

书名：<<经典家常面点>>

13位ISBN编号：9787802026919

10位ISBN编号：7802026911

出版时间：2008-1

出版时间：中国人口出版社

作者：盛夏

页数：368

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>

<<经典家常面点>>

内容概要

《经典家常面点（最新版）》面点400多道，语言通俗易懂，在每道面点后面，都用简单明了的文字叙述了该面点的特色，并有选择性地在一些比较难以操作的面点后面注明了制作技巧等，没有基础知识的面点制作爱好者也能很快掌握操作要领，同时，附录部分还收录了极有价值的面点选购、烹调诀窍，是家庭值得拥有的厨房宝典。

<<经典家常面点>>

书籍目录

第一章 面茄子打卤面西红柿鸡蛋打卤面木耳鸡蛋打卤面土豆香菇打卤面家常玉米面四川担担面虾仁荠麦面西红柿虾球面雪菜肉丝面红烧牛肉面四川麻辣凉面银芽鸡丝凉面清汤牛肉面麻辣牛肉面豆角焖面山西刀削面意大利炒面雪花龙须面老北京炸酱面海鲜蔬菜面拨鱼儿面家常汤面鸡味汤面玉米鸡汤面韭黄白玉兰面鱼汤鸡丝面鲜虾蛤蜊面蚬子菠菜汤面什锦鸡蛋面泡菜凉拌宽面酸辣三丝挂面东北传统大肉面香菇鸡肉面奶味通心面番茄汁鱼面猫耳朵面鲜汤五彩米粉面虾仁鸡蛋面鱼丸鲜汤面猪肝菠菜面珍珠鸡汤面鸡蛋肉骨汤面菠菜凉拌面麻酱凉拌面清爽酸辣凉面多味凉拌面葱油虾仁凉面麻辣牛肉面红烧牛肉面清汤牛肉面牛肉炒河粉面鲜汤酱骨面鲜虾云吞面洋葱猪肉面第二章 饺子、馄饨猪肉香菇蒸饺蟹粉猪肉汤饺桂花糖烫面蒸饺猪肉虾仁蒸饺-小笼海鲜蒸饺红油水饺炸火腿饺菠菜蒸饺肉馅芹菜水饺上汤珍珠饺水晶猪肉馅蒸饺三鲜水饺猪肉酸菜饺子鲜贝鸡蛋煎饺韭菜猪肉煎饺韭菜猪肉饺鱼肉水饺碧波蒸饺萝卜牛肉饺韭黄鲜虾水饺玉米肉馅水饺韭黄肉馅水饺西红柿牛肉水饺铁板山芋饺鲜肉水饺野菌鲜肉饺杭州煎饺青椒牛肉水饺冬笋鲜肉煎饺锅贴饺猪肉冬笋水饺卷心菜馄饨羊肉馄饨鱿鱼荸荠馄饨鲜肉蘑菇馄饨花素馄饨韭菜鱼肉馄饨茴香猪肉馄饨鸡蛋猪肉馄饨过桥馄饨猪肉馄饨豆腐油菜馄饨韭黄虾仁馄饨羊肉枸杞馄饨荠菜馄饨牛肉胡萝卜馄饨.....第三章 馒头、花卷第四章 包子第五章 饼第六章 糕、汤圆第七章 花样米类第八章 小吃、点心附录 面点制作小窍门

<<经典家常面点>>

章节摘录

面点有狭义与广义之分，狭义的面点，将比较粗放的主食、部分小吃排除在外，而广义的面点，包括主食、小吃、点心和糕点等，我们日常所说的面点，是指广义的面点。

我国面点小吃的历史可上溯到新石器石代，当时已有石磨，可加工面粉，做成粉状食品。

到了春秋战国时期，已出现油炸及蒸制的面点，如蜜饵、飴食、糝食等。

此后，随着炊具和灶具的改进，我国面点小吃的原料、制法、品种日益丰富。

出现许多大众化风味小吃，如北方的饺子、面条、拉面、煎饼、汤圆等；南方的烧麦、春卷、粽子、元宵、油条等。

此外，各地依其物产及民俗风情，又演化出许多具有浓郁地方特色的风味小吃，真可谓历史悠久，风味各异，品种繁多。

随着人们生活水平的提高，如何翻新花样吃好一日三餐，已成为了人们生活中的大事。

面点有美味、美观以及多样化的特点，自然从餐馆、酒店走进了家庭的餐桌。

由于一般的家庭制作面点的设备、材料等均无法和餐馆、酒店相比，我们编写的这本《经典家常面点》选取了众多适合普通家庭制作的面点，它们用料普通，易于操作，适合广大家庭制作，不仅囊括了日常生活中的主食、点心，而且还介绍了一些出现在酒店、餐馆筵席中，但是适合普通家庭烹制的精美品种，让您在日常生活中自购自烹、自食其乐，不用去大的酒店、餐馆就能品尝到各种风味的面点制品。

本书介绍了面点400多道，语言通俗易懂，在每道面点后面，都用简单明了的文字叙述了该面点的特色，并有选择性地在一些比较难以操作的面点后面注明了制作技巧等，没有基础知识的面点制作爱好者也能很快掌握操作要领，同时，附录部分还收录了极有价值的面点选购、烹调诀窍，是家庭值得拥有的厨房宝典。

<<经典家常面点>>

编辑推荐

一套值得珍藏的经典菜谱 每册内容翔实，特点突出 好容易做，居家必备 天天饮食，天天美味

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>