第一图书网, tushu007.com

<<杨桃文化·新手食谱系列16～20>>

图书基本信息

书名：<<杨桃文化·新手食谱系列16～20>>

13位ISBN编号：9787810365499

10位ISBN编号：7810365495

出版时间：2004-2

出版时间：汕头大学出版社

作者：徐茂鑫 等

页数：46

字数：20000

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

内容概要

香甜松软的镘头，咬一口满嘴芳香，还带人Q劲口感；搭配的夹层内馅则可甜 可咸，所以馒头和刈包又称为“ 中国的汉堡 ”而它素雅的外观，低糖、低油的健康取向，岂是汉堡可媲美的呢？

包子馒头中不脱发面、烫 面]、冷水面等基本面食做法，其中发面又可用直接法，中种法来和面制作，又历蒸、烧、烙、煎、炸等不同的方法产生不同的口味、口感和外形。
另外由馒头演变而来的花卷，则是抹油后切片或切条。
经过重叠、翻转、拉卷……由此变化出数十种风鼓掌，而包子的内馅可有数百种变化。
调 好鼓掌的风馅冷藏过再包制，鲜 美的肉汁滋味叫人难忘。
而呼种甜 馅更是香甜可口。

本书将详细地告诉你，如何做出不须添加漂白剂即可白嫩、光滑的产口外观，且每样材料都随手可得又经济简便，作者连爱卿曾任教于乔治高工、杨桃烹饪学校等，作者连爱卿普任教于乔治高工、杨桃烹饪学校等，教学近10年，目前出过15本食谱及多个电视食谱幕后广告，著有《台湾地方小吃》、《干面酱》、《美味便当DIY》《腌渍菜泡菜》等书籍。

作者简介

陈明里，毕来于景文技术学 院餐饮管理科，拥有烘焙乙级、中式面食课，也杨桃烹饿学校担任讲师，曾出版《模型VS糕点的百变风情》、《我的第1本烘焙书》、《面包抹酱》，并于《快乐厨房》杂志发表各处美食专题。

个性开朗活泼的陈老师身兼教与学，除了教授前来杨桃烹饿学校学习的学员们外，也一直持续在烘焙领域里认真充实自己，教学相长下，让陈老师更能了解学员们的需要，给予所有学员们最适当的指导。

书籍目录

导读松软带Q的秘诀一包子馒头面团基础做法事行准备面团制作蒸的基本功煎的基本功甜咸包子滋味丰富馅包广式叉烧包蛋黄鲜肉包海鲜包健康素素 包川味麻辣包上海水煎包牛肉煎包小笼汤包卤肉割包绿豆沙包芝麻包芋泥包白豆沙包枣泥包奶黄包芋头红豆三角包破酥包各味馒头口感十足色形白馒头全麦健康馒头蔬菜馒头鲜奶馒头双色馒头卷葱香花卷烘烤椒盐花卷杂粮粗纤馒头枣子馒头山药枸杞养生馒头抹茶蜜豆馒头银丝卷包子馒头的另类料理碎果仁巧克力馒头起酥馒头奶酪馒头本明治山药鲜 肉一口贴山东狮子头酥炸鲜肉包

媒体关注与评论

导读　　安装天的早晨，热乎乎的红茶松饼惹人涎，轻啜一口迷漫着佛手柑香味的伯爵红茶，活斩的一天就从红茶的轻里揭开序幕。

夏天，是蝉鸣与阳光的季节，漫步在古老的京都石板路上，在红伞茶亭下坐着享用抹茶与和风果子，嘴里咀嚼的是甘甜苦的成长回忆。

凉秋时节，在云雾笼罩的小小山城，饮着琥珀色的茶水，品尝茶香浓郁的点心，心里却多了份迷蒙怀旧的悉绪。

在寒冷却不可能飘雪的国度，洒红色液体氤氲着模糊视线的水蒸气，花果茶有着与洒一样的温暖，却多了一股甜蜜的滋味。

编辑推荐

本套食谱完整收录各款中西美食，从经典美味、家常菜色到热门小吃，带你进入幸福的美食天堂，教你餐餐吃出美味与健康；西式菜肴更让你体会到料理无国界的乐趣，让你家的餐桌从此缤纷热闹起来。

赶快来学几道美味时尚佳肴的烹调方法，招待你的至亲好友吧！

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