第一图书网, tushu007.com

# <<甜品>>

## 图书基本信息

书名：<<甜品>>

13位ISBN编号：9787810366380

10位ISBN编号：7810366386

出版时间：2006-1

出版时间：汕头大学出版社

作者：周予钦

页数：95

字数：80000

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

本书特别将市面上各种超人气的包馅点心集合在一起，分为饺子家族、包子家族、面饼家族三篇，除了鲜虾烧卖、小笼包、韭菜盒子、葱花猪肉馅饼等经典点心外，还要教大家吃不到的超美味私房配方，例如咸蛋黄紫米烧卖、蕃茄罗勒起司包、鲷鱼白酱盒子、萝卜丝培根馅饼等，让您体验传统点心的新鲜吃法。

在本书中，作者编辑群绞尽脑汁，精选出近六十道市面上最受欢迎的包馅点心，除了流传久远、人气依然不坠的经典点心，如鲜虾烧卖、小笼包、青葱猎肉胡椒饼、韭菜盒子、葱花获得肉馅饼等等，我们也会提供更具特色的点心做法，如咸蛋黄紫米烧卖、罗勒蕃茄起司包、洋葱牛肉胡椒饼、鲷鱼白酱盒子、萝卜丝培根馅饼等，让您穿梭古今，体验各式点心的新奇吃法。

为了确保让大家做出真正美味的点心，本书所有的创意馅料都是经过挑嘴的编辑和摄影师们先行鉴赏品尝，获得一致好评后才敢公开传授的喔！

## 书籍目录

作者序 如何使用本书 [点心教室第一课：工具材料介绍] 第一章 点心好帮手 第二章 糖油面 · 随手变 [点心教室第二课：面团制作] 第一章 发面面团 第二章 烫面面团 第三章 冷水面面团 [点心教室第三课：馅料制作] [点心教室第四课：熟制操作技巧] 第一章 用水熟制的“蒸”&“煮” 第二章 用水导热的“煎”&“烙” 第三章 高温快熟的“炸”&“烤” 第壹篇 饺子家族 饺子家族面皮做法 饺子家族包法完全攻略 泡菜鸡肉水饺 酸白菜猪肉水饺 韭黄虾仁水饺 胡瓜猪肉水饺 卷心菜玉米煎饺 白菜猪肉锅贴 香菇干贝蒸饺 花素蒸饺 香椿鲑鱼水晶饺 红椒鲜虾饺 鲜虾烧卖 猪肉火腿烧卖 菜肉汤馄饨 四喜烧卖 咸蛋黄紫米烧卖 海苔卷烧卖 绉纱小馄钝 鲜虾大馄饨 黄金咖喱饺 脆皮鲜果球第贰篇 包子家族 第叁篇 面饼家族

## 章节摘录

书摘清蒸是留住海鲜鲜味的最佳烹调法，利用高温的水蒸气穿透食材，快速地使莱肴熟透，还能让食材本身的形状完整不碎裂，为了品尝食材最原始的滋味，通常也不添加太多或太重的调味料，如油淋石斑。

海鲜水煮的方式有两种，一种是氽烫至半熟，可以去除腥味及血水；另一种是将食物煮至熟透，再搭配其他食材或蘸酱食用。

水煮花费的时间虽较久，但却适合各种食材，包括纤维较粗的鲨鱼肉及腥味较重的贝类，如五味鲨鱼。

P15 材料: 1石斑鱼 1条(400克) 2 葱 1支 姜片 2片 板油 50克 3葱 1支 姜片 3片 辣椒 1根 盐 1/2小匙 美极鲜味露 1小匙 酒 1大匙 酱油 1大匙 水 30ml 黑胡椒粉 1/2小匙 香油 30ml 色拉油 30ml 做法: 1石斑鱼去除鳞、鳃、内脏后洗净，鱼身双面各划2刀，放入滚水中氽烫约10秒去除血水，捞起洗净后置于磁盘上备用。

2材料2的葱切段，板油切丝；材料3的葱、姜片分别切丝，辣椒剖半去籽后切丝，全部泡水10分钟后，捞出沥干水分；备用。

3将材料2一起放入炒锅中。

用小火慢炒至香味溢出后，加入调味料1煮滚，再淋在做法1的鱼身上，用保鲜膜封好，放入蒸笼中，用大火蒸约15分钟后取出，去除保鲜膜、材料2备用。

4将材料3均匀铺在鱼身上。

撒上黑胡椒粉，再将调味料3烧滚至冒出白烟，淋到鱼身上，引出香气即完成。

P17插图

第一图书网, tushu007.com



## 编辑推荐

想用最聪明的选购技巧，最对味的烹调手法，花小钱就做出全家享用的饭店级鲜美海味吗？
本书为你带来各种家常海鲜菜的制作方法，无论蒸煮、炒烩、煎炸、熏烤，还是炖煲，都帮你轻松搞定！

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