

<<麵點新手必備的第一本書>>

图书基本信息

书名：<<麵點新手必備的第一本書>>

13位ISBN编号：9789868712225

10位ISBN编号：986871222X

出版时间：2011-8-4

出版时间：幸福文化

作者：胡涓涓

页数：432

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>

<<麵點新手必備的第一本書>>

內容概要

《麵點新手必備的第一本書》以九大主題為主軸，設計出140道最受歡迎的中式麵食與點心，攤餅、麵糊類11道 + 冷水麵食類22道 + 燙麵類15道 + 發麵類36道 + 發糕類7道 + 酥皮類14道 + 糕皮類4道 + 中式米製品23道 + 其他類8道美味。

不管是牛肉麵、燒餅、饅頭、包子、煎餅、烙餅、湯圓、鳳梨酥、太陽餅等，麵食、點心，樣樣都有，甜鹹兼具，3200張以上的分解圖，絕不藏私，一定把您教到會！

不管是食譜或做好的點心麵食，當成伴手禮也很適合喔！

編輯小語：如果您是因為Carol開始學會烘焙，更不能錯過這本中式麵食與點心全書！

部落格2800萬人次點閱率的支持與肯定！

全書3200張照片以上，最完整的stepbystep圖解，140道中式麵食與點心製作過程完全公開！讓您可以完整掌握中式麵糰的特性，輕鬆做出令人垂涎的幸福好滋味。

<<麵點新手必備的第一本書>>

作者簡介

胡涓涓 (Carol)，超級部落客版主與暢銷人氣食譜作家，目前部落格瀏覽人次已超過2800萬，是海外華人地區人氣最旺的食譜作者，2011年6月受邀至馬來西亞參加書展，並於現場示範點心製作，廣獲好評！

五年前從一個朝九晚五的上班族回歸到家庭變成專職主婦，重拾自己最喜愛的烘焙，開始在部落格中將自己手做烘焙及料理完整操作過程記錄下來。

沒有受過正統訓練，純粹對烘焙有一份熱愛的心，從非專業人士的角度來利用家庭烤箱來製作手製點心麵包。

藉由部落格在廚房用料理寫日記，也記錄著外婆和媽媽留下來的味道，單純分享手作烘焙的樂趣，用家常的材料，清楚簡單的步驟介紹烘焙及家常料理，讓每一個家庭的餐桌更有趣，烘焙也變的簡單。

<<麵點新手必備的第一本書>>

書籍目錄

推薦序：探求中西美食料理真意，風味醇樸自序：用心體會實踐，幸福滋味隨手可得使用本書之前您必須知道的事器具圖鑑材料圖鑑前言附錄一：麵點新手常見問題Q & A附錄二：烘焙材料行一覽表Part 1 攤餅麵糊類全麥餅皮蘋果芽菜捲蔥花蛋餅牛奶玉米煎餅乳酪蔬菜煎餅韭菜牡蠣煎餅蔬菜豆腐煎餅麵疙瘩簡易蔬菜湯豆沙鍋餅米粉蔬菜煎餅Part 2 冷水麵食類冷水麵糰標準做法自製麵條番茄紅燒牛肉麵乾煸酸菜自製陳皮榨菜肉絲麵家常炸醬麵貓耳朵花素貓耳麵自製餃子皮韭黃牛肉水餃高麗菜鮮肉水餃蘿蔔香菜餃子冰花煎餃三鮮鍋貼鮮肉餛飩紅油抄手鮮蝦燒賣餛飩皮利用小籠湯包自製春捲皮潤餅炸春捲Part 3 燙麵類燙麵麵糰標準做法家常蔥油餅南瓜全麥蔥煎餅馬鈴薯起司青蔥煎餅海鮮炒餅青蔥煎餅春餅（荷葉餅）京醬肉絲蔥抓餅家常牛肉捲餅 滷牛腱豬肉餡餅高麗菜肉燥蛋餅三鮮盒子花素蒸餃芝麻燒餅Part 4 發麵類發麵標準做法中種法麵糰標準做法老麵麵糰鮮奶饅頭全麥刈包南瓜饅頭紅麴山東饅頭燕麥饅頭黃豆胚芽饅頭紫米桂圓饅頭菠菜捲地瓜雙色捲抹茶饅頭炒饅頭花捲南瓜蔥花捲全麥銀絲捲南瓜菜包筍丁辣肉包高麗菜秋葉包雙色高麗菜鮮肉包雪菜鮮肉包 自製雪裡紅梅乾菜肉包蔥燒包全麥豆角素包子高麗菜豆腐水煎包上海生煎包黑糖三角包椰奶黃包芋頭三角包桂花南瓜包子雲南芝麻破酥包刺蝟豆沙棗泥小包芝麻蔥燒餅芝麻香蔥烙餅蒜蓉椒麻烙餅全麥蔥香烙餅酒釀餅Part 5 發糕類馬拉糕桂圓黑糖糕 自製龍眼乾黃金發糕黑糖酵母發糕肉燥蒸蛋糕白糖糕（倫敦糕）Part 6 酥皮類酥皮標準做法咖哩綠豆碰純素綠豆碰咖哩酥彩頭酥蘿蔔籤酥餅鮮肉酥餅黑胡椒蔥肉酥餅牛舌餅豆沙蛋黃酥棗泥酥餅芋黃酥菊花酥太陽餅鮑魚酥Part 7 糕皮類洛神鳳梨酥棗泥核桃酥奶油紅豆小酥餅廣式豆沙蛋黃月餅Part 8 中式米製品自製河粉生炒牛河白蘿蔔糕在來米蘿蔔糕台式蘿蔔糕客家鹹湯圓鮮肉湯圓南瓜芝麻湯圓清蒸肉圓 海山醬甜酒釀紫米酒釀桂花湯圓紅糖年糕炸餛飩年糕&烤年糕寧波年糕雪菜肉絲炒糕鼠麴粿台式肉粽燒麻糬金棗米糕紫米豆沙粽八寶飯芋頭巧Part 9 其他類肉燥芋頭糕芋圓&番薯圓麻油綠豆糕綠豆冰糕炸麻花自製綠豆涼粉小黃瓜綠豆涼粉芝麻巧果.....

<<麵點新手必備的第一本書>>

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>