

<<巧手秀厨房>>

图书基本信息

书名：<<巧手秀厨房>>

13位ISBN编号：9787122068620

10位ISBN编号：7122068625

出版时间：2010-1

出版时间：化学工业

作者：郝清林//朱满喜

页数：94

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>

## <<巧手秀厨房>>

### 内容概要

好吃不过饺子。

本书介绍了近五十种饺子的做法，馅料各异、款式美观、颜色丰富。饺子、馄饨在品种选择上既有受大众欢迎的经典品种，也有创新的款式。图文并茂，介绍详细，从零开始，让您快速成为厨房达人！

## &lt;&lt;巧手秀厨房&gt;&gt;

## 书籍目录

饺子&馄饨文化 一、饺子文化 起源 典故 饺子历史变迁 饺子馅的讲究 饺子形状的讲究 与饺子有关的歇后语 调饺子馅窍门 饺子馅不出汤小窍门 二、馄饨文化 馄饨的特色 馄饨的称呼 常见的馅料 常见的汤料 三、跨文化呼应 基础知识 一、彩色面团&擀皮 1. 菠菜面团全记录 2. 心里美面团全记录 3. 紫甘蓝面团全记录 4. 胡萝卜面团全记录 5. 面团制作的四个关键动作 6. 制皮全过程 二、馅料的调制 1. 基本馅料的调制 2. 白萝卜猪肉馅料的调制 三、水饺&馄饨的花样包法 1. 快速家常型 2. 草帽形水饺 3. 花边形饺子 4. 水纹形饺子 5. 馄饨的包法 6. 煎饺(蒸饺)的花样包法 四、煮饺子小窍门全揭秘 五、煎饺子小窍门全揭秘 六、如何制作发面团水饺 鲑鱼馅水饺 猪肉白菜馅水饺 鲍鱼蒸饺 牛肉尖椒馅水饺 鲜虾水饺 猪肉大葱馅水饺 番茄鸡蛋水饺 翡翠水饺 素三鲜水饺 蟹黄灌汤饺 鸡肉冬菇馅水饺 红油水饺 胡萝卜花边水饺 牛肉胡萝卜馅水饺 翡翠鸡蛋山菜饺 猪肉酸菜馅水饺 猪肉韭黄馅水饺 什锦蘑菇馅水饺 南瓜百合饺 猪肉山菜馅水饺 牛肉水饺 鱼香茄子馅水饺 猪肉芹菜馅水饺 秋叶蒸饺 上汤水饺 水晶饺 酸汤水饺 烫面蒸饺 广东虾饺 鲜虾韭黄饺 鲜虾汤饺 羊肉香菜馅水饺 心里美草帽饺 羊肉玉米水饺 荸荠水晶饺 鱼肉韭黄馅水饺 紫甘蓝水饺 四喜蒸饺包子 黑米包 胡萝卜汤包 鸡冠小笼包 龙眼汤包 美味叉烧肉包 牛肉小笼包 三丁包 糖三角 上海小笼包 三色水晶包 香菇素菜包 玉米包 鲜肉包 猪肉烧卖馄饨 鲜肉蛋黄馄饨 鸡肉蘑菇馄饨 鲜肉韭黄馄饨 羊肉香菜馄饨 牛肉萝卜馄饨 三鲜馄饨 荠菜鸡汤馄饨

<<巧手秀厨房>>

编辑推荐

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>