

<<包子>>

图书基本信息

书名：<<包子>>

13位ISBN编号：9787222040519

10位ISBN编号：722204051X

出版时间：2004-5-1

出版时间：云南人民出版社

作者：金华

页数：60

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>

<<包子>>

内容概要

事实上，只要将发酵面团这个基础步骤掌握好，然后照着本书彩图步骤操作，在家中就可轻易变化出各式各样热腾腾又有弹性的包子与馒头。

本书特别挑选包括甜陷、咸馅的包子共30种，馒头与花卷的做法共10种，并介绍4种包子的包法等。

心动了吗？

马上翻阅本书，跟着做，超简单的步骤，一定可以让你做出温热松软且令人赞不绝口的包子、馒头。

<<包子>>

作者简介

金华，1950年生，1971年开始从事点心制作，迄今已30余年。

1988年受聘于五星级饭店，专门主掌中式面点，深受中外宾客的赞赏。

现为中式面点特级技师。

在多年的厨艺生涯中，最擅长的点心为小笼包，奶黄水晶包、各式包子、馒头、花卷、饼类及水饺、馄饨等。

<<包子>>

书籍目录

前言发酵面团制作馒头·花卷 刀切馒头 双色馒头 高桩馒头 双桃夹 荷叶夹 蝴蝶卷 银丝卷 葱油花卷
鸡丝花卷包子包子的包法 雀笼包 钳花包 秋叶包 寿桃包甜馅 红豆包 绿豆包 莲蓉包 麻蓉包 枣蓉包
奶黄包 椰黄包 豌豆包 薯泥包 芋泥包 五仁包咸馅 鲜肉包 咸蛋黄包 洋葱牛肉包 韭菜包 三丁包 荠
菜包 咖喱鸡肉包 萝卡丝包 麻辣包 狗不理包 虾仁包 辣菜包 雪笋包 梅干菜包 宝通寺素包 松月楼素
包 一品素包 青菜包 麻酱素包蒸制

<<包子>>

媒体关注与评论

“包子、馒头——”，记忆中，小时候常听到骑着铁马，载着满满一大笼包子、馒头的老人，用着沙哑但嘹亮的嗓子奋力地沿街叫卖，母亲总会差我们去买。

当老人从笼里拿出热腾腾的包子、馒头时，那种感觉比真正吃到嘴里还要温馨且令人印象深刻。

而现在，便利商店、超市到处林立，要吃到包子、馒头也并非难事，只是总是少了那么一点气氛及感觉。

说到真正北方风味、香韧带劲的馒头、包子，还是只有手工揉制，现蒸、现吃才能品尝到一等的美味。

。

<<包子>>

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>