

<<炒年糕>>

图书基本信息

书名：<<炒年糕>>

13位ISBN编号：9787222040540

10位ISBN编号：7222040544

出版时间：2004-1

出版时间：云南人民出版社

作者：金华

页数：83

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>

## <<炒年糕>>

### 内容概要

《糕：炒年糕》收录七篇30余种糕点做法、甜咸兼具，除了千层糕、百果松糕、桂花赤豆糕、萝卜糕、芋头糕……等令人耳熟能详外，其中最特别的属炒年糕了，其实炒年糕非常简单，其口感柔韧有咬劲的特色，再搭配各种时蔬鲜料，滋味鲜美绝不输给炒饭，炒面。但由于一般人并不擅长调理，因此《糕：炒年糕》特别介绍8种不同口味的炒年糕，期盼炒年糕也能成为您餐桌上的主角，让大家耳目一新，时时尝鲜。

## <<炒年糕>>

### 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，深受中外宾管的赞赏。

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、水饺、馄饨、各式包子、馒头、花卷、糕饼类等。

<<炒年糕>>

书籍目录

前言必备工具蛋黄千层糕蜂糕三色糕水蒸糕百果松糕黄松糕薄荷糕百合糕重阳糕豌豆黄桂花赤豆糕百果蜜糕红枣花生糕太白拉糕红豆沙拉糕椰蓉夹沙条头糕台式萝卜糕五香芋头糕马蹄糕西米嫩糕广式腊味萝卜糕.....

<<炒年糕>>

章节摘录

插图

## <<炒年糕>>

### 媒体关注与评论

书评象征“年年高升”、“一路发”……等吉祥含义的年糕，发糕和呼式糕类，总是伴随着各种节庆活动喜气洋洋地热闹登蒸，没耐心的我们，总是每隔不到5分钟就是探头问一次“蒸好了没？”

就在我前急躁迫切的殷殷期盼下，终于盼到了掀蒸盖的关键时刻，于是乎像一朵朵飘在云雾中的美丽花朵，伴随着阵阵香气的可爱发糕终于呈现在我们眼前……，也因此一提到糕，我拉的怀旧情感便油然而生。

<<炒年糕>>

编辑推荐

《糕：炒年糕》编辑推荐：薄荷糕：材料：糯米粉250克，大米粉250克，糖粉100克，薄荷香精0.5CC，清水约150CC。

1 将粉和糖放入盛器中，加入混有薄荷香精的水搅拌成干湿状2 用手搓散后，再用筛篮滤出细粉料3 取一垫有湿布，刷过油的长方盘，将细粉粒倒入4 并用刮板将其表面刮平5 用针在表面轻轻拉出条纹6 然后放入蒸锅火蒸7 蒸20分钟左右熟后取出8 冷却后可按需要切块食用

<<炒年糕>>

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>