

<<大众糕饼点心>>

图书基本信息

书名：<<大众糕饼点心>>

13位ISBN编号：9787508214184

10位ISBN编号：7508214188

出版时间：2000-12-1

出版时间：金盾出版社

作者：张凤兰

页数：77

字数：54000

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>

<<大众糕饼点心>>

内容概要

为满足众多家庭尝试自制糕点，以增添生活乐趣的愿望和需要，本社特推出《大众糕饼点心》一书，主要包括：蒸、炸、烤、烙、煮五大系列，共精选大众糕饼点心150个品种，对每个品种的用料配比、制作方法和成品特点，都作了具体介绍，并配有部分彩图。

本书内容丰富，文字简练，好懂易学，实用性强，适合家庭阅读使用，也可供餐饮业人员参考。

<<大众糕饼点心>>

书籍目录

蒸类 玫瑰赤豆糕 太白拉糕 蛋清糕 双色马蹄糕 豌豆黄 绿豆糕 艾窝窝 细沙黄金饼 水晶饼 糯芋饼
云豆卷 寿桃 银丝卷 水晶玉兔 糯米卷 香肠卷 凉果 软糍 八宝芋泥 五丁包子 奶皇包 小笼汤包 元宝
包 樱花包 刺猬包 水晶梅花包 南瓜包 奶皮包 金丝烧卖 干蒸烧卖 牛肉烧卖 翡翠烧卖 西米蒸饺 水
晶虾饺 冠顶饺 四喜饺 糯米鸡炸类烤类烙类煮类附录 各种糕点馅料制作方法

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>