

<<馅类美食制作>>

图书基本信息

书名：<<馅类美食制作>>

13位ISBN编号：9787508245157

10位ISBN编号：7508245156

出版时间：2007-6

出版时间：中国人民解放军总后勤部金盾出版社

作者：孙宝和

页数：255

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>

## <<馅类美食制作>>

### 内容概要

这是一本专门介绍各种馅类食品制作技法的烹调用书。

书中既分类介绍了馅心的制作、面皮的制作、成形和熟制的技法，又详细介绍了300余种馅类美食的原料配比、制作方法和成品特点等。

本书内容丰富，科学实用，通俗易懂，既适合广大家庭学习制作，也可供餐馆经营者参考。

## &lt;&lt;馅类美食制作&gt;&gt;

## 书籍目录

- 一、概述二、制馅部分 (一) 制馅基本知识 1. 馅心对食品色香味形的作用 2. 制作馅心与一般菜肴的区别 (二) 馅心的种类及制法 1. 咸馅品种及其制法 2. 甜馅品种及其制法三、制皮部分 (一) 面团制作基本知识 1. 制作面团的原料 2. 面团的种类 (二) 面团制作技法
1. 面肥发酵面团 2. 发酵粉膨松面团 3. 冷水面团 4. 开水面团 5. 热水面团 6. 温水面团 7. 酥皮面团 8. 水蛋面团 9. 米粉团子 10. 澄粉面团 11. 杂粮面团 12. 果蔬面团 (三) 面皮加工方法 1. 制作各种面团 2. 制作面皮 3. 各类面皮制作实例四、成形部分 (一) 成形前期的制作工艺和方法 1. 搓条 2. 下剂 3. 制皮 (二) 成形技法 1. 包子 2. 烧卖 3. 馄饨 4. 汤圆 5. 春卷 6. 粽子五、成熟部分 (一) 成熟基本知识 (二) 熟制技法 1. 蒸 2. 煮 3. 炸 4. 煎 5. 烙 6. 贴 7. 烤六、馅类美食制作实例 (一) 咸味馅类美食 1. 蒸制品种 2. 煮制品种 3. 烙制品种 4. 煎制品种 5. 炸制品种 6. 贴制品种 7. 烤制品种 (二) 甜味馅类美食 1. 月饼 2. 元宵 (汤圆) 3. 粽子 4. 蒸制品种 5. 烤制品种 6. 炸制品种 7. 煎烙品种 8. 凉食品种

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>