

<<民族特色主食精品制作>>

图书基本信息

书名：<<民族特色主食精品制作>>

13位ISBN编号：9787508251363

10位ISBN编号：7508251369

出版时间：2008-6

出版时间：金盾出版社

作者：吴杰，吴昊天 主编

页数：336

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>

<<民族特色主食精品制作>>

内容概要

本书是一本专门介绍我国各少数民族特色主食的烹饪书。

书中精选了51个少数民族的特色主食500余种，对每种主食的原料配比、制作方法、操作提示均作了详细的说明。

本书所介绍的主食制作方法简便，不仅适合广大家庭学习制作，也适合酒店、餐馆使用，还可供餐饮服务学校教学参考。

<<民族特色主食精品制作>>

书籍目录

一、维吾尔族主食二、回族主食三、撒拉族主食四、保安族主食五、乌孜别克族主食六、东乡族主食七、柯尔克孜族主食八、塔吉克族主食九、塔塔尔族主食十、哈萨克族主食十一、蒙古族主食十二、满族主食十三、羌族主食十四、藏族主食十五、锡伯族主食十六、赫哲族主食十七、彝族主食十八、鄂温克族主食十九、鄂伦春族主食二十、达斡尔族主食二十一、裕固族主食二十二、土族主食二十三、土家族主食二十四、侗族主食二十五、黎族主食二十六、傣族主食二十七、朝鲜族主食二十八、哈尼族主食二十九、壮族主食三十、苗族主食三十一、布依族主食三十二、其他民族主食

<<民族特色主食精品制作>>

章节摘录

一、维吾尔族主食薄皮包子薄皮包子是我国维吾尔族著名特色主食。

是以面粉擀成薄面片包入用羊肉、洋葱调成的馅，成鸡冠形包子，蒸制而成。

其特点是皮薄馅嫩，香鲜适口。

维吾尔族食用薄皮包子时喜欢同片馕、素抓饭同食，与抓饭共用时，将蒸好的薄皮包子放在抓饭的上面。

与片馕共吃时，要先将片馕入锅蒸至回软，再将薄皮包子放在上面同食。

【原料】面粉500克，羊肉400克，洋葱150克，酱油10克，胡椒粉、味精各1克，精盐3克，花椒水20克，油20克。

【制作】面粉放入容器内，加入温水和成面团，略饧。

羊肉切成米粒状。

洋葱去皮，洗净，切成碎末，与羊肉粒同放入容器内，加入酱油、精盐、胡椒粉、味精、花椒水、清水50克搅匀，再加入油搅匀成馅。

面团搓成条，揪成均匀的剂子，逐个按扁，擀成圆薄皮，分别放入馅，收口捏成鸡冠状包子，摆在蒸帘上，放入烧开的蒸锅内，蒸20分钟至熟透取出即成。

【提示】肉馅加入调味料后要顺一个方向充分搅匀上劲。

蒸制时要用大火。

烤包子烤包子是我国维吾尔族特色风味主食，同时也深受其他兄弟民族喜爱。

烤包子是以面粉、酵面、羊肉、洋葱等为原料，制成包子烤制而成。

其特点是皮酥馅嫩，香鲜味美。

【原料】面粉500克，酵面50克，羊肉400克，洋葱200克，花椒水20克，碱面5克，胡椒粉3克，精盐4克，味精2克，鲜汤50克，香油30克，姜末15克，淡盐水适量。

【制作】酵面用水解开，加入面粉，和成面团，静置发酵后，将碱水揉入面团，充分揉匀。

羊肉剁成末。

洋葱去皮，切成末。

羊肉末放入容器内，加入鲜汤、花椒水、胡椒粉、精盐、味精、姜末搅匀，再放入洋葱末、香油调匀。

面团搓成条，揪成20克重的面剂，擀成圆皮，放入30克馅，包成长方形包子。

全部包好后摆入盘内。

烤炉内洒匀淡盐水，再将包子粘在炉壁上，盖上盖烤30分钟，取出即成。

【提示】面团要和得软硬适中。

<<民族特色主食精品制作>>

编辑推荐

《民族特色主食精品制作》由金盾出版社出版。

<<民族特色主食精品制作>>

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>