

<<家庭面点制作>>

图书基本信息

书名：<<家庭面点制作>>

13位ISBN编号：9787533118808

10位ISBN编号：7533118804

出版时间：2001-10-1

出版时间：山东科学技术出版社

作者：金洪霞,赵建民

页数：251

字数：169000

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>

<<家庭面点制作>>

内容概要

本书共介绍了各种风味流派的面点近300种，它们用料普通，易于操作，颇适合广大家庭制作，为使一点基础知识都滴有面点制作爱好者，也能很快掌握操作要领，本书还在前面运用通俗易懂的语方，介绍了面点制作的基本操作技术及要领，同时，在每一品种的最后，还通过简单明了的文字点用制作的关键，以使操作作者能抓住要领。

<<家庭面点制作>>

书籍目录

第一章 家庭面点基本操作技术 第一节 基本操作技术 和面 揉面 搓条 下剂 制皮 上馅 第二节 面团调制 水调面团 膨松面团 油酥面团 蛋和面团 第三节 制馅 馅心的特点 馅心的作用 馅心的制作方法 包馅的比例 第四节 成型 搓、包、卷、捏法 抻、切、削、拨法 叠、摊、擀、按法 钳花、模印、滚粘、镶嵌法 第五节 熟制 熟制的作用 蒸 煮 炸 煎 烤 烙 第六节 常用馅心的制作 第二章 家庭面点常见品种的制作 第一节 蒸 第二节 煮 第三节 炸 第四节 烙 第五节 烤 第六节 煎 第七节 炒

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>