

<<巧制早茶点心135>>

图书基本信息

书名：<<巧制早茶点心135>>

13位ISBN编号：9787534110795

10位ISBN编号：7534110793

出版时间：1998-01

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：王仁孝 主编

页数：203

字数：107000

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>

<<巧制早茶点心135>>

内容概要

本书以早茶的主体——茶点为中心，介绍其制作的基础知识40余条，常用的早茶点心品种130余款。以原材料分，有面粉制品，也有米粉、糖蛋等其他制品；以款式分，有中式的包、饼、酥点，也有西式的饼干、蛋糕；以制作方式分，有蒸、煮的品种，也有煎、炸和烘焙烤制的品种。另外还选用介绍几只有代表性的茶菜。

内容力求简明扼要，通俗易懂，关键外加以点明，便于掌握。

它适合一般家庭和业余爱好者学习、掌握，也可供专业人员工作参考。

<<巧制早茶点心135>>

书籍目录

一、 基础知识 什么是早茶 早茶一般选用什么茶 什么叫早茶点心 怎样享用早茶点心 家庭制作早茶点心需要哪些设备和工具 怎样选购家用电烤桌 制作家庭早茶点心需哪些原材料 怎样选用制作早茶点心的面粉 怎样选用制作早茶点心的大米 制作馅心的常用原材料有哪些 怎样选用制作点心的油脂 制作早茶点心常用的调味料有哪些 怎样正确掌握和面技术 怎样和面才不会沾手 怎样掌握面团的软硬度 什么叫“饧面”？

为什么要饧面 怎样搓条 怎样摘剂子才能使坯子的均匀圆整 怎样擀制坯皮 怎样选用制作馅心的猪肉 怎样选用制作素馅的蔬菜 怎样选用制作馅心的果料 制作咸馅要掌握哪些基本原则 怎样制作甜馅 怎样制作素馅 制馅原料为什么都要加工成小料 为什么制作咸馅时口味宜淡一些 为什么调制熟芡馅一般都要勾芡 怎样炒制细沙馅 怎样炒制莲茸馅 怎样拌制常用的菜馅 怎样制作猪肉馅 怎样掌握包的成形手法 怎样掌握卷的成形手法 怎样掌握捏成的形手法 怎样掌握擀的成形手法 怎样蒸制点心 怎样掌握煮制点心的方法 怎样掌握炸制点心方法二、 早茶点心制作实例注解索引

<<巧制早茶点心135>>

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>