

<<一力厨房>>

图书基本信息

书名：<<一力厨房>>

13位ISBN编号：9787534427923

10位ISBN编号：7534427924

出版时间：2009-7

出版时间：江苏美术

作者：金华

页数：84

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>

<<一力厨房>>

内容概要

象征“年年高升”、“一路发”等吉祥含义的年糕、发糕和各式糕类，总是伴随着各种节庆活动喜气洋洋地热闹登场。

忆起儿时，每逢过年，外婆总是在灶炉上放上大大的蒸笼准备蒸发糕，没耐心的我们，总是每隔不到5分钟就要探头问一次“蒸好了没？”

就在我们的殷殷期盼下，终于盼到了掀笼盖的关键时刻，于是乎像一朵朵飘在云雾中的美丽花朵，伴随着阵阵香气的可爱发糕终于呈现在我们眼前……也因此一提到糕，我们的怀旧情感便油然而生。

随着时代的变迁，这些美味的糕点并未被时代的洪流所淹没，反而因为材料的取得容易、便利器具的创新发明而更容易制作了。

就像施魔法般地，只要混合不同种类、不同比例的粉，再搭配备式配料，就能变化出各种多彩多姿的诱人糕点。

本书共收录7篇30余种糕点做法，甜咸兼具，除了千层糕、百果松糕、桂花赤豆糕、萝卜糕、芋头糕等令人耳熟能详的糕点外，其中最特别的属炒年糕了。

其实炒年糕非常简单，其口感柔韧有咬劲的特色，再搭配各种时蔬鲜料，滋味鲜美绝不输给炒饭、炒面。

但由于一般人并不擅长调理，因此本书特别介绍8种不同口味的炒年糕，期盼炒年糕也能成为您餐桌上的主角，让大家耳目一新、时时尝鲜。

想为每个平淡重复的日子增添一丝乐趣与惊喜吗？

卸下重装备，以一颗单纯怀旧的心注入现代新意，亲手创造出恋恋怀旧情、精简现代风的糕点艺术吧！

作者简介

金华，1950年生，1971年开始从事点心制作，迄今已30余年。
1988年受聘于五星级饭店，专门主掌中式布点，深受中外宾客的赞赏。
现为中式布点特级技师。
在多年的厨艺生涯中，最擅长的点心为小笼包、水饺及各式布点。

书籍目录

前言必备工具 (一) 发酵面粉糕篇材料 蛋黄千层糕 蜂糕 三色糕 水蒸蛋糕 (二) 松质糕篇材料
百果松糕 黄松糕 薄荷糕 百合糕 重阳糕 豌豆黄 (三) 生制黏质糕篇材料 桂花赤豆糕
百果蜜糕 红枣花生糕 太白拉糕 红豆沙拉糕 椰蓉夹沙条头糕 (四) 熟制黏质糕篇材料 台式萝
卜糕 五香芋头糕 马蹄糕 西米嫩糕 广式腊味萝卜糕 (五) 米制糕篇材料 粳饭糕 糯米豆沙糕
(六) 冻糕篇材料 茄汁冻糕 黄瓜冻糕 (七) 炒年糕篇材料 排骨年糕 芹菜虾米炒年糕 咸菜墨
鱼炒年糕 荠菜肉丝炒年糕 白菜熏肉炒年糕 韭黄牛肉炒年糕 蟹粉白菜炒年糕 净素炒年糕

<<一力厨房>>

章节摘录

插图：

编辑推荐

《糕·炒年糕》为江苏美术出版社出版。

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>