

<<7天学会家常点心>>

图书基本信息

书名：<<7天学会家常点心>>

13位ISBN编号：9787538459975

10位ISBN编号：7538459979

出版时间：2012-8

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：马长海

页数：254

字数：300000

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>

<<7天学会家常点心>>

内容概要

《7天学会家常点心》的内容分为两大部分，首先我们用了两天的时间，使用全分解图片的形式为您讲解了制作家常点心需要掌握的基本知识，如家常点心原料、调料、香料、常用工具、常用面团、成型手法、基础配方、常用馅料、操作要点等，可以使您在制作家常点心之前，就对基本常识有了初步了解和认识。

后面的5天，我们选取了15类常见的家常点心，如花卷、糕团、酥皮、包子、饺子、面饼、面包、吐司、松饼、蛋糕、慕斯、酥派、蛋挞、饼干、布丁等，每天选取3个品种，为您介绍多款适合家庭制作的点心。

我们选取的点心品种有易有难，有简有繁，有传统的基础品种，也有研制创新的潮流品种，这样大家在学习掌握的时候才能循序渐进，得心应手，逐步掌握，既不失传统又能跟上潮流。

<<7天学会家常点心>>

作者简介

马长海 国务院国资委商业技能认证专家，国家职业技能竞赛裁判员，中国烹饪大师，餐饮业国家级评委，中国东北烹饪大师，吉菜烹饪大师，吉林省饭店餐饮烹饪协会副秘书长，国际酒店烹饪艺术协会秘书长，中国餐饮文化大师，国家高级营养师，全国职业教育杰出人物，长春市孙进烹饪专业学校校长。

<<7天学会家常点心>>

书籍目录

- 第1天家常点心之基础
 - 家常点心之分类
 - 家常点心之原料
 - 家常点心之调料和香料
 - 家常点心之常用工具
 - 家常点心之原料加工
 - 家常点心之常用面团
 - 家常点心之成型手法
- 第2天家常点心之入门
 - 家常点心之基础配方
 - 家常点心之常用馅料
 - 家常点心之熟制
 - 家常点心之操作要点
 - 家常点心之实例
- 第3天花卷?糕团?酥皮
 - 松仁鹅油卷
 - 火腿卷
 - 双色卷
 - 千丝卷
 - 椒香花卷
 - 香糯紫菜卷
 - 椒盐肠卷
 - 菱粉拉皮卷
 - 香葱花卷
 - 如意豆沙卷
 - 芹香黄金卷
 - 如意三丝卷
 -
- 第4天包子?饺子?面饼
 - 马齿苋包子
 - 淮阴汤包
 - 玉米面菜包
 - 牛肉烧卖
 - 五丁包子
 - 羊肉小煎包
 - 玉面糖包
 - 三鲜小包
 - 果仁糖包
 - 荞面灌汤包
 - 鲜汤香菇包
 - 南瓜包
 -

<<7天学会家常点心>>

编辑推荐

点心是指以米、面、豆类等为主要原料，并配以各种辅料、馅料和调料，加工成一定形状后，再用烘、烤、蒸、炸等方法制熟的食品。

点心含有人们日常生活中所说的“小吃”“糕点”的意思，因此与餐饮行业中的面点有些区别。

点心既可作为早点，又可作为茶点，还可以作为席间的小吃。

为了让更多的点心爱好者能系统地学习点心的制作技术，为了让点心品种更贴近市场的需求，让人们的餐桌更加丰富多彩，多年来马长海通过慢慢积累和精心准备，终于编写完成《7天学会家常点心》。

本书针对烹饪初学者，用通俗易懂的语言、清晰的操作步骤和海量的彩图，为您详细讲解家常点心的烹制技法，使您在7天内就能够学会家常点心的制作。

<<7天学会家常点心>>

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>