

<<精制面条>>

图书基本信息

书名：<<精制面条>>

13位ISBN编号：9787538852462

10位ISBN编号：7538852468

出版时间：2007-1

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：马玉贵

页数：92

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>

<<精制面条>>

内容概要

面点制作不但是—项技术，更是一门艺术，它在给人们果腹之余，还能给人们带来视觉上的美感，心灵上的一种满足。

中式面点的制作不但需要精巧的技艺，同时还需要制作者有充分的想像力和创造能力，使小小的面食点心，在方寸之间给人以美感，这就要求制作者要有扎实的基本功，充分的想像力和创造力。

该系列丛书在面点的制作、面团及造型的变化上下了很大功夫，由浅入深，贴近生活，易于制作，便于掌握，并且配有过程图，能够使初学者开阔眼界，利于模仿制作，从而帮助读者更快更好地掌握面点的制作技艺。

本系列丛书由《花色饺子》《花样蒸包》《饼类大全》《花卷百变》《创意粥饭》《精制面条》《酥点造型》《花式中点》八本书组成。

本书在创作过程中，国家级评委、中国面点大师、国家级高级面点技师、黑龙江省烹饪协会理事房双岭给予了大力支持与帮助；同时哈尔滨铁路职业技术高级中学校校长徐雁鸣、教导主任杨云秋对于本书的出版给予了很大支持与帮助。

<<精制面条>>

书籍目录

河南手撕面炸酱面朝鲜冷面焖肉面海鲜翡翠面牛肉手拉面担担面肥肠面牛肉面咖喱牛肉面牛肉板面排骨面清素麻酱面热干面牛肉伊面炒三鲜伊面虾仁鸡蛋面番茄鸡蛋面扯面清汤伊面牛肉丝拉条子面韩国清汤牛肉面蒜蘸面条油泼扯面条蒸拌冷面条蒸卤面条炒猫耳面吊卤面馄饨面鸡丝刀切面蛋汤伊府面肉丝拌面鱼肉卤面炒疙瘩面油豆角焖面打卤面素炒面虾仁炒面榨菜肉丝炒面清汤金丝面肉丝荞麦面台湾担仔面猫耳面蟹油风味面家常面风味炒削面刀削面炒牛柳棍棍面两面黄肉丝烩面小拉面羊肉烩面香菇鸡肉面珍珠面开洋鸡丝面肉末拌面鸡茸夹心面豇豆焖面肉片打卤面蟹黄炸酱面羊肉抻面打卤棍棍面叉烧炒面滇味炒面火腿蔬菜炒面海米葱油面蘑菇鸡丝炒面泡菜炒面蒜薹肉炒面西芹火腿炒面牛肉炒面水拉面鲜蘑扁条抻面麻辣面片汤面桃花面疙瘩汤阳春面家常面片虾仁炒米粉意大利蝴蝶面清汤牛肉粉香菇鸡丝面葱爆羊肉拌面猴头蘑卤面韩国冷烫面鸡丝面条三棱抻面素什锦炒面意大利面条虾仁通心粉直通粉

<<精制面条>>

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>