

<<可口点心100样>>

图书基本信息

书名：<<可口点心100样>>

13位ISBN编号：9787543931787

10位ISBN编号：7543931788

出版时间：2007-4

出版时间：上海科文

作者：武创

页数：106

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>

## &lt;&lt;可口点心100样&gt;&gt;

## 内容概要

泱泱大中华、上下五千年，在奔流的历史长河中积淀出了绚丽独特的饮食文化，且不说饕餮的满汉全席、传承至今的八大菜系，都凭借其精益求精的配料，无与伦比的刀功技艺和千变万化的烹制方式誉满全球，单是贴近寻常百姓的各类家常美味，普通人家的乡村野味和流传民间的风味小吃，就已经让人徜徉其间，流连忘返了。

不必再向往“美味常招云外客，酒香能引月中仙”的酒楼珍馐。

且拿起锅铲，走近我们为您倾心打造的“食尚百味”丛书，把平凡化作神奇，让素菜的洁幽淡雅，驱散尘世的烦恼；让肉食的肥而不腻，好好地犒劳一下胃口；让川菜的火辣麻香燃烧热情；为孩子炒一盘益智健脑的小菜；为老人煲一锅延年益寿的靓汤；为自己来一套营养均衡的主食；用美味的卤菜慰藉离别太久的亲人；用自制的精美面点招待多年的朋友；用异域风情的西餐款待海外的来客……其实，我们已是食尚的领头人。

本套“食尚百味”丛书秉承合理膳食，均衡营养的原则，以通俗易懂的语言、生动形象的图片，为您提供简单易学、美味营养的各类菜谱，让您轻轻松松尽享“食尚百味”。

本套丛书共有20册，每册中收录100道经典菜肴食谱，故名“食尚百味”，每一册图书主要分成两部分，第一小部分主要介绍各种烹饪常识；第二大部分为精选的百样菜肴，为使条理清晰，每一例菜肴特从选料、制作、特色、支招4方面介绍，分为精心配料，大显身手、特点、技高一筹4部分，其间又点缀各类温馨小提示，为您提供各类小知识、小窍门。

愿本丛书能令您的厨艺“如虎添翼”，能让您的餐桌“锦上添花”，能为您的身体“增福添寿”，能使您在烹饪过程中，“增添欢乐”。

## &lt;&lt;可口点心100样&gt;&gt;

## 书籍目录

点心厨艺之旅 点心的历史文化 面团的准备 点心烹饪技法煎制品 南瓜烙 腊味萝卜糕 虎皮豆沙饼 香酥肉饼 特色红枣饼 酸菜盒子 生煎包子 香煎锅贴饺 奶香玉米 褡裢火烧烤制品 蛋挞 葡式蛋挞 燕窝蛋挞 奶香蛋挞 绿茶蛋挞 香蒜面包 风车豆沙包 玫瑰花酥 核桃喇叭糕 红枣糕 黄鹂酥 极品榴莲酥 岭南荔茸酥 蛋黄莲蓉酥 蜜汁叉烧酥 千层莲蓉酥 果酱风车酥 芋泥干层酥 咖喱酥卷 果酱排 黄桥烧饼 果酱夹心饼 萝卜丝酥饼 德式苹果排 香酥瓜仁圈 核桃酥 香酥果酱盅 肉松卷 肉松酥卷 咖喱鸡饺 椰蓉饼 蛋烘糕 芝麻葱油饼蒸制品 蟹黄烧卖 虾仁水晶烧卖 四喜烧卖 葡萄干层糕 芸豆卷 水晶西米盏 五彩发糕 四合面发糕 香麻芋头 麻茸包 开口菠萝包 奶皇梅花包 水晶虾仁包 密汁叉烧包 蟹粉小笼 虾饺皇 糍粑 糯米糍 凉瓜香糕 豌豆黄 柠檬金糕 奶黄干层糕 巴蜀绵花糕 双色糯米糕 山楂糕 蒸豆糕 粗粮蛋卷 朝鲜冷糕 竹叶糕 绿茶糕 凉糕 枣泥拉糕 椰茸糯米糕炸制品 黄金炸糕 香炸香蕉 芋泥吐司卷 富贵球 麻团 香酥油糕 南瓜酥 泡泡油糕 香酥糯米糕 绣球香蕉 蒜香葱油卷 糯米排 玉米金糕 芝麻软枣 潮州蛋黄酥 港式酥排阳 红豆糍粑 麻香南瓜饼 牛肉盒子酥 太阳卷 木瓜酥 干层蛋黄酥 南瓜饼 芝麻酥片

<<可口点心100样>>

章节摘录

插图：

#### 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>