

<<译林生活馆-饼>>

图书基本信息

书名：<<译林生活馆-饼>>

13位ISBN编号：9787544731997

10位ISBN编号：7544731995

出版时间：2012-9

出版时间：译林出版社

作者：金华

页数：60

字数：70000

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>

<<译林生活馆-饼>>

内容概要

一本很好的常销食谱——食材易得，步骤详细，图片清晰
作者挑选在家庭中轻易就可制作的各式饼类，并将步骤以详细的彩图、清楚的解说，制作成这本食谱，公开包括牛肉卷饼、葱油饼、馅饼、空心饼、烧饼、鸡蛋饼、盘香饼、锅饼等20余种不同风味的饼的制作秘诀。
另外，也列举了“荷叶饼”与“家常饼”的配菜及汤的做法。

<<译林生活馆-饼>>

作者简介

金华，1950年生，1971年开始从事点心制作，迄今已40余年。
1988年受聘于五星级饭店，专门主掌中式面点，深受中外宾客的赞赏。
现为中式面点特级技师。
最擅长的点心为小笼包、蟹粉小笼包、奶黄水晶包、水饺及各式面点、饼类等。

<<译林生活馆-饼>>

书籍目录

前言
水调面团
荷叶饼
附·荷叶饼的配菜
回锅肉
凉拌黄瓜
炒双菇
烘蛋皮
青菜豆腐肉丝汤
用荷叶饼做牛肉卷饼
用荷叶饼做肉丝炒饼
家常饼
附?家常饼的配菜
熏肉炒卷心菜
清炒虾仁
炒荷兰豆
炒马铃薯丝
鱼香肉丝
番茄蛋花汤
用家常饼做抓饼
葱油饼
韭菜饼
馅饼的制作
猪肉卷心菜馅饼
牛肉芹菜馅饼
萝卜丝馅饼
韭菜鸡蛋馅饼
卷心菜馅饼
鸡蛋面糊
鸡蛋油条烙饼
煎果酱鸡蛋饼
火葱锅饼
发酵面团
黄桥烧饼
甜烧饼
空心饼
葱花烧饼
麻酱烧饼
软枪饼
咸煎饼
家乡麻饼
火葱盘香饼
葱油薄饼
脆皮类
茄饼

油条

<<译林生活馆-饼>>

章节摘录

版权页：插图：烘蛋皮 1、将鸡蛋打入碗中，加盐、味精搅匀。

2、将蛋液倒入油锅，用中火使鸡蛋凝固，转小火加盖焖烘底部呈黄色，翻烘另一面。

3、将烘黄两面的鸡蛋起锅放案板上切条块装盘。

青菜否福肉丝汤 1、将肉丝放热油锅中煸炒。

2、加入高汤烧开，再倒入豆腐块后加盐，撇去浮沫。

3、放入青菜烧开，加味精调味即可。

荷叶饼飨宴 千变万化的荷叶饼 荷叶饼的做法非常基础，材料也很简单，单吃时有一股清淡的饼香，没有掺杂其他香味，加上其柔韧耐嚼的特性，因此非常适合用来卷包各式配菜，衬托出其美味。

荷叶饼的吃法非常多，可视个人喜好，变化出不同口味的荷叶饼，再搭配一碗清淡的鲜汤……其美味只有自己品尝才能体会，赶快动手办一场“荷叶饼飨宴”吧！

用荷叶饼做牛肉卷饼 材料：卤牛肉100克 大葱30克 甜面酱适量 牛肉软嫩，葱香酱甜，爽口有劲 1、在荷叶饼上涂一层甜面酱。

2、放上卤牛肉片及大葱。

3、将饼的一端折起卷拢。

卤牛肉的做法 1.牛腱肉汆烫后，去除血水。

2.加入清水、酒、酱油、葱、姜、八角、五香粉、糖、盐、卤约半小时。

3、入味熟软后，捞出放凉，即可切片食用。

4、若无法自己卤制，也可购买现成出售的卤牛肉卷包食用。

<<译林生活馆-饼>>

编辑推荐

《译林生活馆:饼》编辑推荐：你是否曾被路边小摊所飘来的阵阵葱油饼香味所吸引？是否一直想自己尝试做饼，却因步骤繁杂望而却步？

其实，只要掌握住诀窍，饼的制作并不难。

平常以米饭为主食的家庭，不妨亲自动手尝试一次以饼为主食的地方风味，给餐桌一个惊喜吧！

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>