

<<译林生活馆-包子>>

图书基本信息

书名：<<译林生活馆-包子>>

13位ISBN编号：9787544732000

10位ISBN编号：7544732002

出版时间：2012-9

出版时间：译林出版社

作者：金华

页数：60

字数：58000

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-包子>>

内容概要

这是一本有关菜谱类型的图书。

本书特别挑选包括甜馅、成馅的包子共30种，馒头与花卷的做法共10种，并介绍4种包子的包法，纯正手工，馅料饱满，鲜香诱人。

中式面点特级技师四十多年的经验总结，是美食爱好者的最佳指导图书。

<<译林生活馆-包子>>

作者简介

金华，1950年生，1971年开始从事点心制作，迄今已四十余年。
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。
在多年的厨艺生涯中，最擅长小笼包、奶黄水晶包等各式包子，馒头、花卷、饼类及水饺等的制作。

<<译林生活馆-包子>>

书籍目录

发酵面团的制作.....4	
馒头?花卷..... 5	
刀切馒头.....6	
双色馒头.....7	
高桩馒头.....8	
双桃夹..... 10	
荷叶夹..... 12	
蝴蝶卷..... 13	
银丝卷..... 14	
葱油花卷..... 16	
鸡丝花卷..... 18	
爪卷..... 20	
包子.....21	
包子的包法.....22	
雀笼包..... 22	
钳花包..... 22	
秋叶包..... 23	
寿桃包..... 23	
甜馅	
红豆包..... 24	
绿豆包..... 25	
莲蓉包..... 26	
麻蓉包..... 27	
枣蓉包..... 28	
奶黄包..... 29	
椰黄包..... 30	
豌豆包..... 31	
薯泥包..... 32	
芋泥包..... 33	
五仁包..... 34	
咸馅	
鲜肉包..... 36	
咸蛋黄包.....37	
洋葱牛肉包..... 38	
韭菜包..... 40	
三丁包..... 41	
荠菜包..... 42	
咖喱鸡肉包..... 43	
萝卜丝包.....44	
麻辣包..... 45	
狗不理包.....46	
白菜包..... 47	
虾仁包..... 48	
辣菜包..... 50	
雪笋包..... 51	

<<译林生活馆-包子>>

梅干菜包.....	52
宝通寺素包.....	54
松月楼素包.....	55
一品素包.....	56
青菜包.....	58
麻酱素包.....	59
蒸制.....	60

<<译林生活馆-包子>>

章节摘录

版权页：插图：“荷叶夹”，顾名思义，其形状似荷叶，蒸制后的成品小巧可爱，摆满盘中不禁令人联想到成片荷叶随风摇摆，并不时传来阵阵荷香的美景，而顿生凉意，非常适合在酷暑中作为点心。

1.将发酵面团搓成长条，按需要大小分摘成小面块，并将毛口朝上，压扁成圆饼状，再呈梯形排列，刷油。

2.将每个刷过油的圆饼对折成半月形，排齐。

3.用刀在表面轻划出花纹。

4.左手拇食两指轻捏半圆形直线一面的中间部分，右手用刀背从弧形中间向左拇指、食指推进。

5.同样用刀背分别在其左半边及右半边1/2处向左拇指、食指推进。

6.使其呈荷叶形状，放入盛器中醒发20分钟。

“蝴蝶卷”是将发酵面团搓成长条，再以卷、夹等技巧变化成栩栩如生的蝴蝶，看似复杂，其实只要了解原理，很快便能做成。

搓长条时须粗细均匀，这样做出来的蝴蝶卷才会漂亮。

1.将发酵面团搓成长条，然后按需要大小分搓成小长条，再搓成手指粗的细长条。

2.左右手分别将细长条由两端向中间卷成不要靠拢的两圆。

3.将两圆反向靠拢，留出蝶须。

4.左手食指稍按两圆中间，右手用筷子在两圆的2/3处夹紧成蝴蝶身。

5.用刀在两圆中间的露出部分平均切开，便成两条蝴蝶须。

6.将成形的蝴蝶生胚放入盛器中，醒发20分钟。

<<译林生活馆-包子>>

编辑推荐

《译林生活馆:包子》编辑推荐：40种各式包子及馒头、花卷，精心调制的馅料、纯正手工。外形精致的双桃夹、荷叶夹、蝴蝶卷，甜蜜温馨的莲蓉包、枣蓉包、奶黄包、椰黄包，具有诗情画意的宝通寺素包、松月楼素包……只要掌握窍门，你也能品尝到出自面点特级技师之手的各式包子！好的包子必须：外形美观、馅料饱满、鲜香诱人！

<<译林生活馆-包子>>

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>