

<<译林生活馆-水饺>>

图书基本信息

书名：<<译林生活馆-水饺>>

13位ISBN编号：9787544732642

10位ISBN编号：7544732649

出版时间：2012-10

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-水饺>>

内容概要

一本很好的畅销食谱

——内容丰富，步骤详细，图片清晰《水饺》一书，从水饺皮、包法、煮法、馅料到蘸料等，皆以详细的彩图解说步骤，并附绿色彩饺、锅贴及汤的做法。

其中馅料的搭配便有40余种，再加上“别有风味”小专栏，使馅料组合更具选择性。

本书每种馅料所标示的分量，皆可包40个左右的水饺，您可选择几种不同口味的馅料组合、搭配，从容地举办一场难忘的“水饺盛宴”。

除此之外，本书亦撷取有关水饺的典故、风味特色、材料解说等，希望读者在制作水饺的过程中也能了解不同水饺的特色，以增添食用的乐趣。

<<译林生活馆-水饺>>

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-水饺>>

书籍目录

水饺皮的做法

水饺基础馅做法

附?葱姜汁水的做法

各式水饺的包法

一般饺

波波饺

蛤蜊饺

马蹄饺

水饺的蘸料

水饺的煮法

余饺保存与吃法

蔬菜类

茼蒿饺

青菜饺

荠菜饺

笋肉饺

菠菜饺

豆芽饺

金针菇饺

莲藕饺

蘑菇饺

韭菜饺

卷心菜饺

芹菜饺

蒜薹饺

萝卜饺

四季豆饺

冬瓜饺

芥菜饺

荸荠饺

枸杞饺

韭黄饺

番茄饺

茄子饺

海鲜类

鲳鱼饺

虾肉饺

墨鱼饺

虾米饺

瑶柱饺

三鲜饺

蛤蜊饺

素菜饺

清素饺

花素饺

<<译林生活馆-水饺>>

萝卜饺
双菇饺
肉类
鸡肉饺
咸蛋黄饺
油条饺
老边饺
腌菜饺
榨菜饺
雪菜饺
梅干菜饺
色彩饺
白菜胡萝卜饺
人参菠菜饺
锅贴
锅贴皮的做法
锅贴的包法
锅贴的煎制
汤
雪笋汤
酸辣汤
三丝汤
鸡血汤

<<译林生活馆-水饺>>

章节摘录

版权页：插图： 馅心软嫩·略带辛香·风味独具 茼蒿气味特殊，有蒿之清气，菊之甘香。茼蒿略带辛味的香气及柔软的口感与鲜肉馅混合成馅，香气十足，别有风味，喜欢茼蒿的人不妨尝试一下！

- 做法：1.茼蒿入水氽烫捞起。
2.将烫好的茼蒿放冷水中冷却。
3.待茼蒿冷却后即可切成粒。
4.用力把水分挤干。
5.加入调味料。
6.仔细拌匀再加入肉馅拌匀。

蘑菇鲜美·馅心软嫩·甘甜柔滑 蘑菇鲜嫩爽口，味道清香，有“植物肉”之美誉，它有高蛋白、脂肪、低热量、含高营养素的特点，对健康非常有益。

蘑菇与葱花鲜肉馅拌匀做成馅心，口感软嫩、鲜美。

- 做法 1.先将蘑菇用水洗净，氽烫后捞起。
2.放冷水中冷却。

3.将已冷却的蘑菇切粒，加入葱花及调味料，再与肉馅拌匀。

别·有·风·味【广东蚝油水饺】将蘑菇、香菇分别放入容器加水浸泡后，洗净略烫过。

烫好后捞起沥干水分，放冷水中冷却后切粒，放容器中，加入适量蚝油、盐、葱末、姜末搅拌均匀即可。

<<译林生活馆-水饺>>

编辑推荐

《译林生活馆:水饺(第7版)》教您包出多种多样的美味水饺。手工风味,咬劲十足,鲜香多汁。

<<译林生活馆-水饺>>

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>