

<<西点高手>>

图书基本信息

书名：<<西点高手>>

13位ISBN编号：9787807283546

10位ISBN编号：7807283548

出版时间：2006-8

出版时间：广东经济出版社

作者：邓欣

页数：79

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>

<<西点高手>>

内容概要

面点，因传统而经典并富有温馨、浓情。

包饺子、吃汤圆历来就是中国传统生活中不可或缺的一部分。

经典的面点中，饺子可以怎样做？

包子有哪些？

饼干又是怎样创新的？

本书和你一起探讨清楚。

好吃饺、美味包、香脆饼等近80款面点制作的专业指导教你脱颖而出。

家庭主妇、面点美食爱好者也定能从中获益，让更多的美味面点使你的餐桌丰盛热闹起来。

本套丛书分为《面点高手》、《西点高手》、《糕点高手》、《茶点高手》四分册。

每册书都介绍了多种产品的制作方法，用简洁的文字作说明，配以清晰的流程图片。

包括制作选料、所需器具、分量搭配、创艺造型、蒸制时间、具体制作步骤等都作了详尽的介绍，让你一看就明白，一学就会做，并且从中得到启发，制作出更多更好的精品美食。

本册《面点高手》，介绍了好吃饺、美味包、香脆饼等近八十款面点的制作方法，云集了面点制作方法的精华。

任面点行业高手如云的时代，你一定不想错过成为面点师傅高手的机会吧，此书定能让你脱颖而出。

<<西点高手>>

书籍目录

主要材料介绍 主要工具介绍 关于面粉 饺子篇 水晶香菜饺 韭香网纹饺 碧绿元宝饺 玉米清香饺 广东韭菜饺 七彩贡菜饺 章鱼鲜虾饺 烧鸭萝卜饺 美味菜脯煎饺 鲜虾香煎饺 上汤水饺 皇包子篇 桑粉冰肉包 红乳火脯卷 岭南腊肠卷 葱香生肉包 简易莲蓉包 简易奶皇包 刺猬莲蓉包 蚝汁叉烧包 蟹籽小笼包 牛油香葱卷 甘笋流沙包 碧玉菠菜饼 酥皮忌廉包 胡萝卜馒头 健康素菜包 美贝马蹄包 椰丝南瓜球 冰花炸蛋球 芝麻黄金包 莲蓉甘酥包 特色麻蓉包 马蹄生肉包 七彩水晶包 生煎肉菜包 火腿香葱卷 银丝肉松包 雪山绿茶包 脆饼篇 松脆葱油饼 老婆饼 奶香莲蓉月饼 莲蓉礼饼 核桃酥饼 蛋黄莲蓉饼 莲蓉酥月饼 冰花酥饼 椰香鸡蛋饼 香酥芝麻饼 芝麻蛋香饼 沙拉杏仁片 天津麻花卷 椰茸酥饼 绿茶红豆饼 花生可可点心 香橙煎薄饼 豆沙煎窝饼 莲蓉煎窝饼 洋腿韭香饼 什菜煎饼 鲜虾香煎饼 晶莹韭菜饼 香葱千层饼 韭菜春饼 牛肉香馅饼 土豆泥煎饼 瘦肉香汁馅饼 鸡蛋玉米饼

章节摘录

饺子篇 第一、肉菜馅：肉菜要合理搭配，从营养角度讲，给肉馅里加些蔬菜，不仅味道好，吸收率也可提高到80%左右。

第二、素菜馅做菜馅时不要把菜汁倒掉，把菜馅剁好后，倒入锅(盆)里，加入食油(菜籽油)轻轻拌和，让油把菜包裹起来，再放食盐和调料，保留了营养，饺子馅也会鲜嫩适口。

第三、肉馅：先将肉用刀剁碎或用绞肉机绞碎，使其成为茸状，瘦肉多时，可适量加菜汁或水；肥肉多时可加少许菜汁或水，使劲向一个方向搅动。

待肉粘糊后，再放适量的花椒粉、五香粉、食盐、鲜姜末、味精、香油，继续搅拌，酱油要一点一滴的加入，最好加点肉汤，边加边搅拌，直到糊状。

这样的饺子吃时汤汁饱满，味鲜肉嫩。

和好饺子面两点不能忘 和饺子面团也有讲究，饺子皮粘连的主要原因是面筋不够，或者是面筋还没有形成。

在和饺子面时，要注意两点： 第一、在500克面粉里掺入6个鸡蛋清，使面里蛋白质增加，用这样的面做的饺子下锅后，蛋白质会很快凝固收缩，饺子起锅后收水快，不易粘连。

第二、面要和得略硬一点，和好后应放在盆里盖严密封，醒10~15分钟，等面中麦胶蛋白和麦谷蛋白吸水膨润，充分形成面筋。

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>