

川味米面小吃



[川味米面小吃_下载链接1](#)

著者:唐凯

出版者:北京出版社

出版时间:1998-01

装帧:平装

isbn:9787200035872

作者介绍:

目录: 目 录

川菜说略

序

基础知识

- 1.制作面点的常用工具有哪些?
- 2.怎样鉴别面粉的质量?
- 3.何谓面团? 影响面团形成的因素有哪些?
- 4.制作面点的基本技术有哪些?
- 5.制作面点的面团有哪些?
- 6.冷水面团、热水面团和沸水面团是怎样制成的? 它们各有什么特点?
- 7.什么叫饧面? 饧面的作用有哪些?
- 8.何谓发酵面团? 它的种类有哪些?
- 9.如何判别发酵面团的成熟度?
- 10.影响面团发酵的因素有哪些?
- 11.怎样鉴别面团的放碱情况?
- 12.怎样培养面肥?

- 13.何谓物理膨松面团? 其制作要领有哪些?
- 14.何谓化学膨松剂? 其种类有哪些?
- 15.常用的食用色素有哪些? 其性状和用量如何?
- 16.油酥面团的种类有
- 17.怎样调制水油面团? 有哪些要领?
- 18.干油酥面团的调制方法及要领有哪些?
- 19.起酥的种类有哪些?
- 20.包酥时应注意哪些问题?
- 21.米粉与麦粉之间有哪些区别?
- 22.米粉面团有哪些性质?
- 23.其它类面团的种类有哪些?
- 24.馅心在面点中的重要性有哪些?
- 25.馅心的种类有哪些?
- 26.红酱油是如何制成的?
- 27.怎样制作红油辣椒?

品种实例

麦类小吃

担担面 窝丝油花 红油水饺 (钟水饺)

波丝油糕 邛崃奶汤面 鸡丝凉面

温江程抄手 宜宾燃面 铜井巷素面

蒸饺 牌坊面 鸡肉抄手

鸡汁锅贴 宋嫂面 翡翠烧麦

鳝鱼面 牛肉焦饼 甜水面

春饼 馓子 三鲜苕耳面

叉烧包子 脆臊面 椒盐煎饼

牛肉毛面 焦皮酥 龙抄手

凤尾酥 火腿鲜肉包子 什锦烩面

白菜蒸饺 片耳饽饽 白结子

韭菜盒子 鸡汤菠饺 千层馒头

核桃花卷 油条 阅中蒸馍

回族烧饼 花士林蒸饺 麻花

菊花酥 提丝发糕 豆芽包子

鱼丝春卷 龙眼包子 芙蓉饼

蟹肉玉盒 崇庆砂锅煨面 九园包子

龙眼酥 韩包子 豆花面

鲜花饼 菊花花卷 玉带酥

红枣油花 玫瑰花卷 荷花酥

破酥包子 什锦炒面 蛋松糕

燕窝饼 清汤抄手 荷叶饼

酥皮鸡饺 金钩包子 层层酥

夹心蛋糕 葱油饼 白茶酥

生煎包子 凉蛋糕 虾仁燕窝酥

寿桃 烤方酥 什锦如意卷

四喜蒸饺 椒盐包酥 鸳鸯酥

鲜菜包子 芝麻豆沙饼 萝卜丝饼

过桥抄手 茄汁鱼柳 八宝枣糕

眉毛酥 海螺面 葱油酥

银丝发糕 三鲜包子 葱椒油旋饼

油糖发糕 原汤抄手 千层发糕

成都酸辣面 顺江薄饼 稀卤面

米类小吃

凉糍粑 羊肉粉 凉黄糕

糯米油糕 珍珠元子 四味汤圆

糖油果子 熨斗糕 双味叶儿粑

水晶凉糕 绿豆团 米包子
包心油粑 蒸蒸糕 煎米包子
西米汤圆 果酱白蜂糕 提糖米糕
崇庆冻糕 山城小汤圆 什邡米粉
马蹄糕 白糖酥卷 担担油茶
椒盐粽子 包心白糕
彭水心肺汤圆 珍珠粉粑 风雪糕
其它类小吃
豆沙苕梨 崇庆养面 火腿土豆饼
广汉三合泥 莲茸奶羹 川北凉粉
冰糖银耳 芥枣泥饼 冰桂藕九
蛋烘糕 杏仁豆腐 豆花
蛋皮春卷 鲜藕丝糕
编后语
· · · · · (收起)

[川味米面小吃_下载链接1](#)

标签

评论

[川味米面小吃_下载链接1](#)

书评

[川味米面小吃_下载链接1](#)