

包子



[包子_下载链接1](#)

著者:金华

出版者:云南人民出版社

出版时间:2004-5-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787222040519

事实上，只要将发酵面团这个基础步骤掌握好，然后照着《包子：40种各式包子·馒头

·花卷》彩图步骤操作，在家中就可轻易变化出各式各样热腾腾又有弹性的包子与馒头。心动了吗？马上翻阅《包子：40种各式包子·馒头·花卷》，跟着做，超简单的步骤，一定可以让你做出温热松软且令人赞不绝口的包子、馒头。

作者介绍:

目录: 前言
一 发酵面团制作
馒头·花卷
1 刀切馒头
2 双色馒头
3 高桩馒头
4 双桃夹
5 荷叶夹
6 蝴蝶卷
7 银丝卷
8 葱油花卷
9 鸡丝花卷
10 爪卷
包子
二 包子的包法
.....
三 甜馅
.....
四 咸馅
.....
五 蒸制
.....
· · · · · (收起)

[包子_下载链接1](#)

标签

包子

美食自做

家常

生活

评论

无馅不成包 无物不成馅。。

[包子_下载链接1](#)

书评

[包子_下载链接1](#)