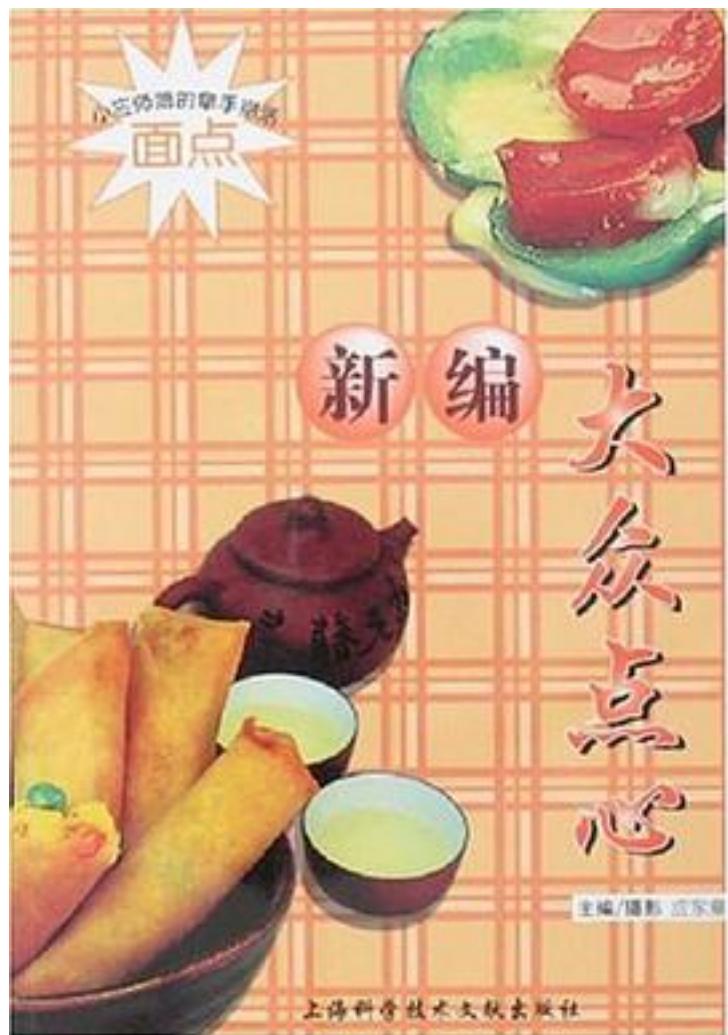


# 新编大众点心



[新编大众点心 下载链接1](#)

著者:应东章

出版者:上海科学技术文献出版社

出版时间:2007-6

装帧:

isbn:9787543931121

中华烹饪源远流长，是我国饮食文化艺术花园中一支璀璨的奇葩。随着人们生活水平的

不断提高，家庭饮食结构，饮食习惯也随之发生变化，由过去的温饱型向现在的享受型发展。点心作为烹饪文化中一门不可缺少的艺术，已开始向家庭延伸。逢年过节，亲朋相聚琼浆一盏，畅饮叙旧，气氛浓浓，不亦乐乎。当然，这需要一款款美味的点心来衬托。因此，人们迫切需要一本能介绍家庭点心、美味的书，一本能看懂，易操作，并有一定档次的书。《新编大众点心》一书就是为满足这样的社会需求而编写出版的。

本书不仅让人品味中国点心特有的韵味和美感，而且更教人自己动手做营养美味的点心。书中点心的主要编写特点有：

品种多：有水调面团、油酥面团、蓬松面团、糯米类制品等150余种款式。

取材广：使用了面粉、糯米粉、马蹄粉、海河鲜、禽蛋类等多种原料。

易操作：不需要专业设备，可利用普通加热器具、微波炉、家用烤箱就可制作。

作者介绍:

目录:

[新编大众点心](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[新编大众点心](#) [下载链接1](#)

书评

[新编大众点心](#) [下载链接1](#)