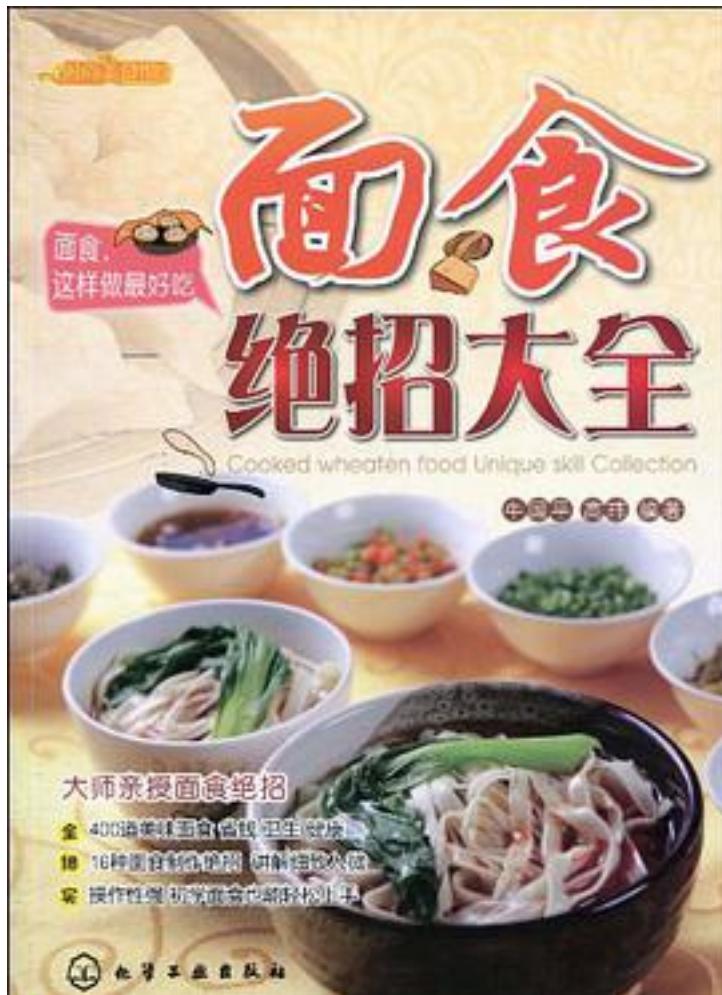


面食绝招大全



[面食绝招大全 下载链接1](#)

著者:牛国平//高玮

出版者:化学工业

出版时间:2010-7

装帧:

isbn:9787122083319

《面食绝招大全》从面食制作的最基础步骤——面团的调制讲起，详细介绍了水调面团、发酵面团等7种面团的调制及要领，以及烤制、炸制等多种制法的关键。还介绍了面

条、馒头、饺子、饼子、包子、烧卖、花卷、糕、点心等9大类155道面食制作实例，不仅列出了制作所需的材料、配料及制作方法，还将作者多年面食制作所积累的宝贵经验写成小贴士，帮助读者在制作面食时少走弯路。内容丰富实用，配有精美图片，方便读者学习使用。

作者介绍：

目录: 第1部分 各种面团的调制及制法关键 一 水调面团的方法及要领 二
发酵面团的方法及要领 三 油酥面团的调制及要领 四 混酥面团调制及要领 五
矾碱盐膨松面团的调制及要领 六 米粉面团的调制及要领 七 发酵米粉面团的调制及要领
八 如何调制咸馅心 九 如何调制甜馅心 十 包馅面食制品的皮与馅 十一
面食的手工成形方法 十二 烤制面食的关键及注意事项 十三 炸制面食的关键及注意事项
十四 煮制面食的关键及注意事项 十五 煎制面食的关键及注意事项 十六
蒸制面食的关键及注意事项 第2部分 面食实例 一 面食分解举例 寿桃馒头 五香葱油饼
化皮莲蓉饼 果味荞面糕 二 面条 (一) 凉面 蟹肉冰面 鸡杂黄金猪耳面 冷拌绿茶面
汤鸡串面 (二) 浇卤面 小炖肉拉面 小炒肉碱面条 蛋肉面条 (三) 焖炒面 什锦炒抿曲
樟茶鸭笋炒面 咖喱鸡丝炒面 麻辣肚丝面 (四) 汤菜 锅仔麻酱豆杂面 茶菇牛肉面
骨髓香豆腐面 红柿炖鱼面 三 馒头 四 饺子 五 饼子 六 包子 七 烧卖 八 画卷 九 糕 十 点心
· · · · · (收起)

[面食绝招大全 下载链接1](#)

标签

理论

美食

评论

[面食绝招大全 下载链接1](#)

书评

[面食绝招大全 下载链接1](#)