

100種小餅大利潤



[100種小餅大利潤_下载链接1](#)

著者:朱秋樺

出版者:出版菊

出版时间:2005-10

装帧:

isbn:9789570452679

1×100的熱騰騰美味餅

人潮佔滿騎樓的車輪餅、1人限購10個的烤饅頭、來晚了明天請早的蔥油餅、大排長龍的胡椒餅…；別小看這1種麵粉變化出的100種美味，往往就是最讓人朝思慕想的熱騰騰餅香。小時候的燒餅油條、蛋餅早餐，長大後喜歡搭配下午茶的鬆餅、可麗餅，不論是碳烤、油煎、乾烙…，還是包餡、夾料、捲肉…，百種甜鹹組合選擇，「餅」總是記憶中最滿足又飽食的存在。

饕客 & 頭家必備的實用「餅」指南

「100種小餅大利潤---1餅賺30元」書中詳細的介紹了7種不同麵體製作出的7大類「餅」，包括：

＜冷水麵類＞抓餅、甩餅、鍋貼、潤餅、鍋餅…18種

＜燙水麵類＞蔥油餅、餡餅、肉末旋餅、牛肉捲餅…21種

＜發酵麵類＞烤饅頭、煎包、蔥燒餅、胡椒餅…15種

＜酥皮麵類＞酥餅、蟹殼黃、糖鼓酥餅、燒餅…16種

＜麵糊類＞攤餅、蛋餅、山藥餅、鮮蚵韭菜餅…9種

＜蛋糊類＞車輪餅、銅鑼燒、鬆餅、可麗餅…18種

＜脆皮漿類＞地瓜餅、茄餅、絲瓜托餅…3種

不僅全彩印刷，更附有詳盡的步驟圖，讓您一看就懂；加附的成本vs售價大公開以及「大街小巷道地餅店情報」，更可做您牛刀小試的參考與觀摩，不論是想要開個小店餅攤，或是在家自己製作美味的餅，享受熱騰騰的出爐感動，一本在手絕對是每個饕客必備的實用「餅」指南！

精選相關書目：正宗台灣小吃、大廚私房秘訣800招---肉類篇、大廚私房秘訣800招---海鮮篇、大廚私房秘訣800招---蛋蔬乾貨篇、麵粉的魔法

作者介绍:

目录: <冷水麵類>

基本冷水麵糰

1. 抓餅
2. 咖哩抓餅
3. 蔥抓餅
4. 印度甩餅
5. 培根起司甩餅
6. 蔥肉甩餅
7. 花生甩餅
8. 芝麻甩餅
9. 鮮肉鍋貼
10. 潤餅皮
11. 潤餅
12. 酥炸春捲
13. 全麥潤餅皮
14. 苜蓿芽潤餅
15. 原味大鍋餅（斤餅）
16. 甜味大鍋餅
17. 原味火燒（槓子頭）
18. 甜味火燒

<燙水麵類>

基本燙水麵糰

19. 蔥油餅

- 20.蔥油蛋餅
- 21.豬肉餡餅
- 22.牛肉餡餅
- 23.煎餃
- 24.蘿蔔絲煎餅
- 25.高麗菜煎餅
- 26.奶油洋芋餅
- 27.肉末旋餅
- 28.紅豆餅
- 29.荷葉餅
- 30.牛肉捲餅
- 31.紅麴牛肉捲餅
- 32.海苔沙拉捲餅
- 33.京醬肉絲拌餅
- 34.盤絲餅
- 35.韭菜盒子
- 36.豆腐盒子
- 37.雪菜肉末盒子
- 38.蝦皮瓠瓜盒子
- 39.素三絲盒子
- <發酵麵類>
- 基本發酵麵糰
- 40.烤饅頭
- 41.生煎包
- 42.福州小包
- 43.蘿蔔絲煎餅
- 44.布袋醬肉餅
- 45.上海蔥燒餅
- 46.蔥花長餅
- 47.蘿蔔絲長餅
- 48.韭菜長餅
- 49.酒釀餅
- 50.小時候的大餅
- 51.蘿蔔/酸菜大餅
- 52.紅豆/芋泥/奶油大餅
- 53.盤燒餅
- 54.胡椒餅1
- <酥皮麵類>
- 層酥餅皮麵糰
- 一般層酥皮
- 發酵麵層酥皮
- 55.蘿蔔絲酥餅
- 56.芝麻酥餅
- 57.棗泥核桃酥餅
- 58.紅蔥咖哩餅
- 59.海苔酥餅
- 60.蟹殼黃（燒肉酥餅）
- 61.糖鼓酥餅
- 62.紅豆沙酥餅
- 63.綠豆沙酥餅
- 64.口袋沙拉
- 65.芝麻燒餅
- 66.蔥肉夾餅
- 67.培根夾餅（共1張）

68.油切餅
69.胡椒餅2
70.方塊奶油酥餅
<麵糊類>
基本麵糊類
軟麵糊
稠麵糊
71.攤餅
72.家常蛋餅
73.洋蔥攤餅
74.山藥餅
75.南瓜餅
76.芋泥蝦仁餅
77.鮮蚵韭菜餅
78.瓠瓜塌餅
79.玉米煎餅
<蛋糊類>
基本蛋糊類
發粉蛋糊類
無發粉蛋糊類
80.紅豆香餅
81.小叮噹銅鑼燒
82.早安鬆餅
83.香蕉鬆餅
84.豆沙鍋餅
85.火蔥鍋餅
86.鮪魚鍋餅
87.韭菜鮮蝦餅
88.法式薄餅
89.絲絹可麗餅
90.蔬菜餅
91.海鮮薄餅
92.紅糖芝麻煎餅
93.花生煎餅
94.家鄉淋餅
95.油條雞蛋烙餅
96.桑椹雞蛋煎餅
97.車輪餅（紅豆、奶油、蘿蔔絲、芝麻、花生、芋泥）
<脆皮漿類>
基本脆皮漿
98.地瓜餅
99.絲瓜托餅
100.茄餅
．．．．．[\(收起\)](#)

[100種小餅大利潤 下载链接1](#)

标签

食譜

中式麵點

评论

[100種小餅大利潤_下载链接1](#)

书评

[100種小餅大利潤_下载链接1](#)