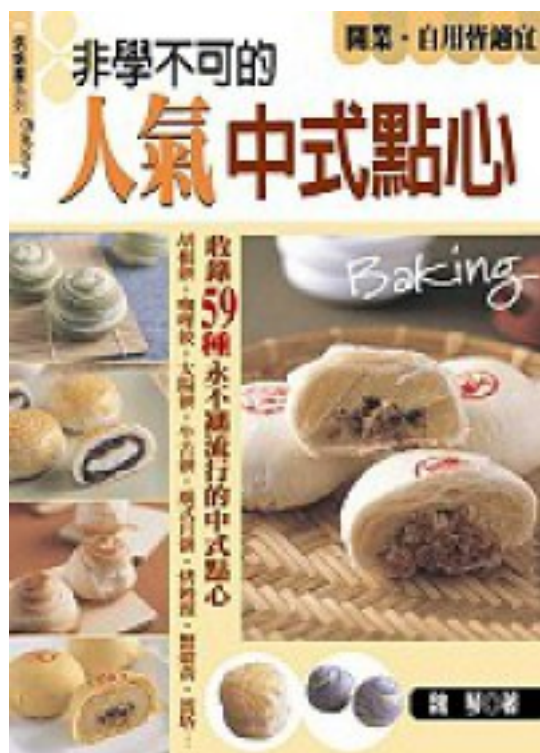


非學不可的人氣中式點心



[非學不可的人氣中式點心 下载链接1](#)

著者:魏琴

出版者:膳書房

出版时间:2007-1

装帧:

isbn:9789866868009

雖然現今市場西點相當普及，但中式點心始終擁有一群死忠的愛好者，在點心界佔有難以取代的一席之地。很多人可能會認為中式點心要揉麵糰、桿麵糰，製作難度很高而望之卻步，其實只要掌握製作關鍵，DIY也可做出美味中點。

本書內容包括常用烘焙工具、基本材料介紹，基本麵糰製作流程圖解，烘焙新手也可看圖操作演練。食譜包含廣式月餅、鳳梨酥、蛋黃酥、胡椒餅、咖哩餃、太陽餅、老婆餅、蟹殼黃、方塊酥、鹹光餅等數十道精采中式點心，搭配重點步驟圖解，簡單易懂。

本書家用或小本創業皆適宜，不論是懷念小時候的古早滋味，還是新新人類嚐鮮，都可以藉本書體驗歷久彌新的傳統好滋味。

作者介绍:

目录: 8認識主要材料 & 工具

10基本麵糰製作—燙麵糰、發麵糰

11水油皮

12千層酥皮

13奶油豆沙、廣式豆沙餡

14綠豆沙餡、廣式棗泥餡

15無油紅豆沙、蜂蜜豆沙、冬瓜膏

層酥類

A水油皮-----

16綠豆椪

18綠茶酥

19胡椒餅

20咖哩餃

21並蒂蓮花

22蘿蔔絲餅

24芋泥酥

25老婆餅

26蛋黃酥

27喜餅

28牛舌餅

30蟹殼黃

31廣式月餅

32椪餅

33香妃酥

34菊花酥

36奶油酥餅

37三Q餅

38豆沙酥條

40咖哩月餅

41棗泥酥餅

42太陽餅

43螺酥餅

44鴛鴦酥餅

46墨魚酥

47伍仁酥餅

48蘇式月餅

50牛奶酥

51皮蛋酥

52酥皮蛋塔

B千層酥皮-----

54香蜜叉燒酥

55咖哩豬肉派

發麵類-----

56甜燒餅

58鮮肉蔥脂燒餅

59發麵蔥燒餅

60糖鼓燒餅

- 湯麵類-----
61芝麻燒餅
62芝麻醬燒餅
64上海烤蔥燒餅
其他類-----
65鳳梨酥
66方塊酥
68葡萄酥塔
69桃酥
70鳳梨台式月餅
72硬式牛舌餅
73胡麻餅
74水果酥
76鹹麻糬
77椰蓉月餅
78梅子酥餅
80烤饅頭
82黑糖餅
83台式喜餅
84鹹光餅
86蛋塔
87核桃塔
88營養鹹餅
90豆沙小西點
91椰子塔
92 材料 & 工具購買店家
• • • • • [\(收起\)](#)

[非學不可的人氣中式點心 下载链接1](#)

标签

中式麵點

食譜

评论

[非學不可的人氣中式點心 下载链接1](#)

书评

[非學不可的人氣中式點心 下载链接1](#)