

包子



[包子_下载链接1](#)

著者:金華

出版者:

出版时间:2001-1

装帧:

isbn:9789577103482

「包子、饅頭…」，記憶，小時候常聽到騎著鐵馬，載著滿滿一大籠包子、饅頭的老，

用著沙啞但嘹亮的嗓子奮力的沿街叫賣，母親總會差我們去。當老人從籠裡拿出熱騰騰的包子、饅頭時，那種感覺比真正吃到嘴裡還要溫馨且令人印象深刻。

而現在，便利商店、超市到處林，要吃到包子饅頭也並非難事，只是總是少了那麼一點氣氛及感覺。說到真正北方風味、香Q帶勁的饅頭、包子，還是只有手工揉製，現蒸、現吃才能品嚐到一等的美味。

事實上，只要將發酵麵糰這個基礎步驟掌握好，然後照著本書彩圖步驟操作，在家中就可輕易變化出各式各樣熱騰騰又有彈性的包子與饅頭。

本書特別挑選包括甜餡、鹹餡的包子共30種，饅頭與花捲的作法共10種，並介紹4種包子的包法…等。

心動了嗎？馬上翻閱本書，跟著做，超簡單的步驟，一定可以讓你做出溫熱鬆軟且令人讚不絕口的包子、饅頭。

作者介绍:

目录: 前言
發酵麵糰製作
饅頭、花捲
刀切饅頭
雙色饅頭
高樁饅頭
雙桃夾
荷葉夾
蝴蝶捲
銀絲捲
蔥油花捲
雞絲花捲
爪捲
包子
包了的包法
雀籠包
鉗花包
秋葉包
壽桃包
甜餡
紅豆包
綠豆包
蓮蓉包
麻蓉包
棗蓉包
奶黃包
椰黃包
豌豆包
薯泥包
芋泥包
五仁包
鹹餡
鮮肉包
鹹蛋黃包

洋葱牛肉包
 韭菜包
 三丁包
 薺菜包
 咖哩雞肉包
 蘿蔔絲包
 麻辣包
 狗不理包
 白菜包
 蝦仁包
 辣菜包
 雪筍包
 梅乾菜包
 寶通寺素包
 松月樓素包
 一品素包
 青江菜包
 麻醬素包
 蒸製
 (收起)

[包子_下载链接1](#)

标签

食譜

中式麵點

评论

[包子_下载链接1](#)

书评

[包子_下载链接1](#)