

《糕與粿》

图书基本信息

书名：《糕與粿》

13位ISBN编号：9789866199387

10位ISBN编号：986619938X

出版时间：2013-4-3

出版社：邦聯文化

作者：顏金滿

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《糕與粿》

內容概要

如果說蛋糕、餅乾是西式甜點的烘焙，那麼「糕和粿」就是中式甜點的烘焙了，想要作出好吃的糕和粿，其實是很簡單的。只要略施力氣的將材料混拌均勻，再放進蒸籠或蒸鍋中做蒸炊動作，就可以有暖呼呼、甜滋滋的Q軟甜點吃了。

不論是年糕、蘿蔔糕、黑糖糕、九層糕等，都是從阿嬤時代流傳下來的口味，這些經典不敗的糕和粿，常常是孩童時代的最愛，現在就拿起桿麵棍，將這些好滋味延續下去吧！

本書特色：

- 1.精選出富有濃郁中國風味的糕點點心，不需要烤箱也能簡易完成。
- 2.除了詳盡的材料、作法說明之外，並依照每一道菜的需要，解說出糕點的故事，讓讀者除了會製作之外，也能有豐富的歷史知識。

作者簡介

顏金滿

》證照：烘焙丙級技術士證照、烘焙乙級技術士證照、中餐烹調丙級技術士證照、中式麵食乙級技術士證照（酥糕漿皮類）

》現任：芳和國中特教班烘焙老師、實踐國中特教班烘焙老師、烹飪補習班中式點心老師、中正社區大學中式點心老師

》著作：節慶點心DIY、最想學會的中式點心、最賺錢的路邊攤、老店餅舖、果醬果醋水果酒、包出好點心、皇帝最愛的宮廷點心、開家賺錢的中式早餐店、餡料輕鬆做

書籍目錄

- 04 糕和粿的製作工具、材料
- 05 糕和粿的製作工具
- 07 糕和粿的製作材料
- P11 手工風味的糕和粿
- 12 甜年糕 / 紅豆年糕
- 14 發糕
- 16 蘿蔔糕
- 18 芋頭糕
- 20 台南米糕
- 22 粉粿
- 24 古早味白糖粿
- 26 紅龜粿
- 28 草仔粿
- 30 客家粿粽
- 32 油蔥粿
- 34 碗粿
- 36 油粿
- 38 芋粿巧
- 40 宜蘭李鹹糕 / 倫敦糕
- 42 黑糖糕 / 澎湖黑糖糕
- 44 蜜餞潤糕
- 46 鹹蒸蛋糕 / 胚芽紅豆蒸蛋糕
- 48 馬拉糕
- 50 綠豆糕
- 52 馬蹄涼糕
- 54 雪花糕
- 56 九層糕
- 58 涼糕 / 菜燕
- 60 桂花糕【糯米糰的製作】
- 62 百果賀糕
- 64 象鼻子糕
- 66 鱸打滾
- 68 愛窩窩
- 70 紫米糕
- 72 紫玉涼糕
- 74 茯苓糕
- 76 百果鬆糕
- 78 紅豆鬆糕
- 80 芋泥八寶糕
- 82 二珍糕
- 84 小豆涼糕 / 綠豆涼糕
- 86 蓮子糕
- 88 【蓮蓉餡的製作】
- 89 仙楂糕
- 90 椰子紅豆涼糕
- 92 紅糖桂圓米糕

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com