

《一学就会的114种中点(超值版)》

图书基本信息

书名：《一学就会的114种中点(超值版)》

13位ISBN编号：9787553745154

出版时间：2015-7-1

作者：黎国雄

页数：160

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

《一学就会的114种中点(超值版)》

内容概要

编辑推荐

中式点心的造型千变万化，口味甜咸皆备、荤素俱全，且具有各地的独特风味。黎国雄主编的《一学就会的114种中点(超值版)》介绍了114道易上手的中点，分为初级入门、中级入门、高级入门三部分，都是大家耳熟能详，吃过却可能不会做的点心。每道中点在选料、分量搭配、造型、烘烤蒸制等方面都做了详细的指导，并配有详细的分解步骤图，配方完整大公开，在充满乐趣的氛围中还能满足自己的味蕾。全书图文并茂，简单易学，初学者可根据难易程度，由浅入深地进行学习。不管你是喜爱DIY的点心爱好者还是专业人士，本书都能满足您的需求。

《一学就会的114种中点(超值版)》

作者简介

作者简介

黎国雄，

1987年，制作了第一本蛋糕专业画册，开创了顾客在蛋糕店看图片订制蛋糕的先河；

1993年，发明了第一个塑料仿真蛋糕，改变了国内蛋糕店用奶油蛋糕做展示的状况，大大节约了成本。

2001年，研发了艺术陶瓷蛋糕，并获得国家专利。

2007年，发明了捏土仿真蛋糕，使蛋糕突破食品的范畴，向艺术的方向延伸。

携手多位烘焙名家，创办了黎国雄蛋糕烘焙中心，从创校至今，已为中国烘焙界培养了数万名烘焙技师。

《一学就会的114种中点(超值版)》

书籍目录

目录

中点制作基础知识

制作中点必备小工具

中点的制作特点

怎样做好饼类中点

点心成型法

制作包子的9个小窍门

PART 1 初级入门篇

豆沙酥饺

可可花生果

三色水晶球

笑口酥

棉花杯

黑糯米盏

潮州粉果

七彩风车饺

八宝袋

金银馒头

西芹牛肉球

脆皮三丝春卷

七彩水晶盏

香菜猪仔果

燕麦馒头

甘笋莲蓉包

脆皮龙绣球

凤凰叉烧扎

莲蓉晶饼

金笋腊肠卷

豆沙饼

甘笋螺旋馒头

燕麦腊肠卷

麻香凤眼卷

七彩小笼包

莲蓉包

香芋卷

香芋火腩卷

豆沙白玉卷

燕麦豆沙包

燕麦桂圆包

鸡仔饼

菜心小笼包

菠菜奶黄晶饼

家乡蒸饺

多宝鱼饺

芝士豆沙圆饼

香菜小笼包

家乡咸水饺

《一学就会的114种中点(超值版)》

韭菜水饺
甘笋豆沙晶饼
腊味小笼包
香芋叉烧包
香煎叉烧圆饼
煎芝麻圆饼
燕麦花生包
香芋包
鲜虾香菜包
金鱼饺
燕麦奶黄包
脆皮豆沙饺
豆沙麻枣
大眼鱼饺
七彩银针粉
PART 2 中级入门篇
水晶叉烧盏
凤凰丝烧麦
燕麦杏仁卷
洋葱鸡粒酥盒
千层姜汁糕
上汤香葱粉果
香煎玉米饼
螺旋葱花卷
大发糕
燕麦葱花卷
炸莲蓉芝麻饼
芝麻酥饼
香葱烧饼
冬瓜蓉酥
生肉包
叉烧餐包
金字塔饺
蛋黄莲蓉酥
鼠尾斋包
鸳鸯芝麻酥
菠菜玉米包
核桃果
螺旋香芋酥
燕麦玉米鼠包
燕麦菜心包
甘笋流沙包
芝麻莲蓉包
寿桃包
炸芝麻大包
蚝皇叉烧包
香煎菜肉包
香煎叉烧包
莲蓉香雪酥

《一学就会的114种中点(超值版)》

菜脯煎饺

刺猬包

芝麻烧饼

PART 3 高级入门篇

蚬壳包

花边酥饺

五仁酥饼

叉烧烧饼

老婆饼

金盖酥

雪梨酥

莲花酥

菊花酥

叉烧酥

天天向上酥

豆沙蛋黄酥

千层莲蓉酥

炸苹果酥

豆沙佛手酥

腊味酥

蚬壳酥

奶黄酥

蛋黄酥

枕头酥

皮蛋酥

三角酥

八爪角酥

豆沙窝饼

《一学就会的114种中点(超值版)》

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