

《中国家常面点》

图书基本信息

书名：《中国家常面点》

13位ISBN编号：9787801469168

10位ISBN编号：780146916X

出版时间：2003-8

出版社：中国社会出版社

作者：编者：叶连方,张仁庆

页数：235

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

《中国家常面点》

内容概要

面点是面食与点心的总称，家常面点是大众化家庭能够制作的面点。本书介绍了全国各地风味面点212例，并配有彩色照片，文字介绍家庭面点技法160例，调味拌馅40例，共介绍了412例家庭常用面点及相关知识。

《中国家常面点》

作者简介

叶连方先生，浙江人，1947年8月出生于浙江宁波市，现为国家高级烹调师、烹饪专业教师。他从20世纪80年代开始从事烹饪教育工作，在浙江温岭市职业技术学校任烹饪教师，至今已培养出大批烹调专业厨师，可谓桃李满园、硕果累累。张仁庆先生现任中国社会经济文化交流协会理事、中国食文化中心主任、《中国厨师名人录》主编、中国食文化丛书主编、奇山集团总经理、台湾《美食天下》杂志社大陆分社社长，中国烹协会员，《当代中国名厨》主编，原北京元达名厨学校校长等职务。他致力于中国食文化的研究和烹饪教学工作。先后编辑出版书刊60本。并策划20多部VCD和电视教学片。

《中国家常面点》

书籍目录

概述 第一节 三式点心的特色 第二节 西式点心的特色 第三节 北方面点的特色 第一篇 面点实例191例 第一节 蒸气篇 第二节 水煮篇 第三节 油炸篇 第四节 煎炒篇 第五节 烘烤篇 第六节 烙制篇 第二篇 特色面点21例 第三篇 常用面点技法185例 第四篇 拌馅篇41例(一) 中国食文化丛书编委会名单(二) 中国家常面点编委会名单(三) 作者简介(四) 中国食文化丛书简介(五) 后记

《中国家常面点》

章节摘录

插图

《中国家常面点》

编辑推荐

面点是面食与点心的总称，家常面点是大众化家庭能够制作的面点。本书介绍了全国各地风味面点212例，并配有彩色照片，文字介绍家庭面点技法160例，调味拌馅40例，共介绍了412例家庭常用面点及相关知识。

《中国家常面点》

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