

《幸福餃子館Joy Dumpling H》

图书基本信息

书名：《幸福餃子館Joy Dumpling House》

13位ISBN编号：9789575985462

10位ISBN编号：957598546X

出版社：法鼓文化

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

《幸福餃子館Joy Dumpling H》

內容概要

簡單·天然·純素，《幸福餃子館Joy Dumpling House》針對現代家庭的需求，以天然食材結合簡易做法，讓全家人吃得健康、吃得開心。從簡單原味的茭白筍餃、龍鬚菜餃、芥蘭菜餃……，到創意多變的醋溜鐵板餃、三杯餃、芝麻烤餃、雙色蒸餃、炒餃子皮……，《幸福餃子館》作者張翡珊傾囊相授近二十年的專業廚藝，從做麵糰到料，完整分享餃子達人的烹飪絕技，讓你家成為「幸福餃子館」！

《幸福餃子館Joy Dumpling H》

作者簡介

張翡珊，現任：法提健康蔬食坊創辦人，法鼓山社會大學烹飪講師，台北市大同社區大學烹飪講師，台北縣林口社區大學烹飪講師，三重社區大學烹飪講師，蘆荻社區大學烹飪講師，證照：中餐乙級素食證照，中餐乙級葷食證照，中式麵食發麵類丙級證照，經歷：慈濟大學教育推廣中心烹飪講師，慈濟網路電台點亮心光健康主義蔬食調理講師，棉花田生機園地主廚與講師，主婦聯盟環保基金會烹飪講師，青年服務社烹飪講師，救國團烹飪講師，台北市健康go生機飲食店特約講師，漢聲電台長青樹樂活烹飪講師，華光文教基金會望德園生機體驗營烹飪講師，台北市好農市生機店特約講師。

《幸福餃子館Joy Dumpling H》

書籍目錄

【自序】自己就是一本活食譜第一單元：開心包餃子做麵糰麵糰種類冷水麵麵糰燙麵麵糰揉麵技巧與麵皮方法攪拌、鬆弛、搓長、分割、皮、包、成形做麵皮麵皮種類粉類：（一）咖哩粉（二）綠藻粉（三）黑芝麻粉葷類：（一）黑木耳五穀雜糧類：（一）黑糯米（二）紅豆（三）小米（四）綠豆仁根莖類：（一）黃地瓜（二）紫山藥麥粉類：（一）全麥麵粉（二）細燕麥（三）蕎麥新鮮食材類：（一）三色食材打汁類：（一）紅蘿蔔（二）波菜包餃子處理餡料要領蔬菜：（一）加鹽軟化法（二）汆燙軟化法豆包豆干豆腐餃子包法一般形、彎月餃、元寶形、長方形、三角形、貝殼形、葉子形、鳳眼形煮餃子煮餃、煎餃、蒸餃第二單元：超人氣餃子香菇餃四季豆餃雪菜豆干餃鵝白菜餃銀芽餃豆苗豆包餃竹筍雪菜餃高麗菜豆包餃大白菜豆菇餃油菜豆腐餃空心菜餃鮮筍餃第三單元：新風味餃子茭白筍餃龍鬚菜餃麻辣大白菜餃芥蘭菜餃苦瓜餃番茄雙菇餃胡瓜豆包餃番茄山藥餃海帶絲豆干餃樹子豆包餃大黃瓜豆腐餃白蘿蔔豆包餃冬瓜豆腐餃番茄豆包餃雙花菇餃第四單元：幸福餃子餐鵝白菜煎餃三杯餃雪蓮蔓越莓煎餃芝麻烤餃松子香椿炒餃時蔬炒餃子皮栗子白果燴餃芋蘋咖哩燴餃紅燒湯餃蓮藕昆布湯餃福菜鮮筍湯餃咖哩羹餃青江菜蒸餃莧菜蒸餃雙色蒸餃地瓜黑棗蒸餃磨菇醬鐵板餃醋溜鐵板餃第五單元：美味沾醬處理沾醬要領中式沾醬傳統中式醬五味醬苦茶油醬豆腐乳醬樹子醬麻辣醬桂花醬日式沾醬和風醬梅子醬味噌醬芝麻醬海苔醬薑汁醬義式沾醬義式醬蕃茄柚香醬法式&泰式沾醬法式醬泰式醬

《幸福餃子館Joy Dumpling H》

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