

《老店饼铺》

图书基本信息

书名：《老店饼铺》

13位ISBN编号：9787030152299

10位ISBN编号：7030152298

出版时间：2005-5-1

出版社：科学人文出版分社

作者：颜金满

页数：100

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

《老店饼铺》

内容概要

《老店饼铺》包含了过去50、60年代的传统糕饼，细说糕饼历史，回味传统滋味并探究民俗，传承糕饼文化。详细讲解了多种糕饼的制作过程，配以精美图片，形象、直观。糕饼都适于百姓日常食用，简单易行，是居家的食品制作好书。

《老店饼铺》

书籍目录

作者序

如何使用本书

细说糕饼历史，回味传统滋味

探究民俗，传承糕饼文化

饼香与茶香的邂逅，谱出完美的协奏曲

第一篇 习得糕饼功夫

第二篇 回味饼香世界

《老店饼铺》

章节摘录

插图

《老店饼铺》

编辑推荐

《老店饼铺》由科学出版社出版。

《老店饼铺》

精彩短评

- 1、内容很一般，价格很高，装订很不好，看了两次书皮就掉了，非专业人士编写的食品书籍，还是谨慎点买。
- 2、烘焙达人推荐的，就屯了一本，还不错
- 3、讲解挺细，尤其图片很漂亮，不像大陆的版本
- 4、买了作者的制作水果酒的书感觉很好，就又买了她的这本书，内容还行，纸质还行。三颗星给内容，拿掉两颗星是因为装订太差了，我才翻了两遍，封皮和书页就脱离了，里面的书页有的都快要掉出来了。
- 5、很值得行家收藏
- 6、看到评论说 中式的油皮酥皮多好多多少妈妈说还不错不过这个已经是改良版的点心并不是非常传统的中式面点有点中西结合甚至还有蛋挞之类的做法价格么还可以，这类的书都是比较贵的操作一般详细
- 7、好像旧书一样，好旧哦~~~真討厭，不過内容还挺好的。
- 8、不喜欢这种排版纸张印刷，内容太多，太密，没兴致看下去的说。。。
- 9、像是走过岁月的河回到过去,版面古朴.对自己动手做点心娱乐的人有指导作用.遗憾的是配方不是很详细,饼皮的配方都给了,馅的就没有多作交待了.
- 10、稍贵了些 那么薄的一本书 装订又没有用线 很容易脱胶 要小心了
- 11、种类较多，配方靠谱，个人觉得很值得购买
- 12、这本书是我所买的烘焙书籍中,做法介绍最详尽的.至今我仍然在用这本书所教的油皮油酥制作方法在制作中式点心.而且,书中不但详尽的,手把手的教我们做各种中式糕点,还把每种中式糕点的渊源都娓娓道来.再加上那些核实的老照片,一下子就让我们仿佛回到了那历史久远的年代.这真的是一本值得收藏的好书啊!
- 13、内容还不错 书一翻就破了 旧
- 14、中国点心
- 15、"依循老店的幽香,寻找失去的回忆"封面这句话完全点明了这本书的精髓.书里穿插了一些有关50.60年年代的传统糕饼,细说糕饼的历史,回味传统滋味并探究民俗,传承糕饼的文化.详细讲解了多种糕饼的制作过程,配以精美图片,形象,直观.当我第一次跟着书上的方法做出第一个酥皮饼时,很是感动,原来酥皮饼也不是想象中难做的,之前我是完全没有这方面的知识的.书中的苏式月饼,老婆饼,太阳饼,桃酥,抹茶酥,口酥饼等等我都试过了,出来的效果也很不错.有朋友说书中的馅没有记载详细的方法,其实可以也是可以自己动手做的,比如红豆馅很容易.红豆,先泡水一晚,用清水煮至软,加入适量麦芽糖和砂糖,煮至水干,搅烂即可.简单又美味,大家不妨试一下.
- 16、并不是很喜欢酥点，麻烦又不够天然
- 17、常见的地方小吃都有了。但是绝大多数找不到原材料，比如冬瓜糖，我在台湾超市才看到。
- 18、感觉很好，因为还没实践过，不过内容一看就懂。
- 19、书很旧，内容只是一些饼的制作，也没什么好的地方
- 20、因为买过《65度汤种面包》的缘故，所以也没期待这本书有多厚，不过内容很好，比《来块饼》好多了。就是步骤还是不够详细，不过除非你是新手，基本阅读无障碍。

《老店饼铺》

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