

《巧手做面点》

图书基本信息

书名：《巧手做面点》

13位ISBN编号：9787811192803

10位ISBN编号：7811192802

出版时间：2008-5

出版社：首都师范大学出版社

作者：张慧敏

页数：134

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

《巧手做面点》

内容概要

《巧手做面点2》采纳了农民朋友对《巧手做面点(一)》的意见和建议，继续收集整理京郊各地具有代表性、可推广的农家面点编写而成。与前一本比较起来，《巧手做面点2》在教材内容的选择上具有明显的季节性，主要以春夏季原料为主；在语言上更加通俗简练易懂，图片更加清晰，形式更加生动活泼。而且对每一个品种从制作步骤、操作要领到相关知识都作了详细的介绍，让大家一看就懂，一学就会。

书籍目录

饺·类·篇

荞麦面饺子

三色水饺

荞麦面锅贴

韭菜盒子

花色蒸饺

饼·类·篇

烀饼(中国式比萨)

荞麦面烙饼

珍珠烙饼

椿芽黄金饼

烫面油饼

面·类·篇

豆角焖面

玉米面条子

农家手擀面

榆钱儿傀儡

土豆挠子

包·类·篇

槐花馅包子

小米面菜团子

三色豆渣窝窝

烤花卷

金银卷

糕·类·篇

江米凉糕

驴打滚儿

烫面炸糕

夹沙白薯糕

鸳鸯糕

汤·类·篇

浓浓的汤

片儿汤

草帽馄饨汤

疙瘩汤

豆面拨鱼儿汤

饭·类·篇

高粱米红豆饭

打菜包儿

七彩炒饭

土豆丝炒饭

豉(酸)豆角炒饭

粥·类·篇

小米南瓜粥

杏仁粥

炒米水饭

绿豆橘皮粥

豆浆玉米糝粥

《巧手做面点》

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