《家庭自制小食品150例》

图书基本信息

书名：《家庭自制小食品150例》

13位ISBN编号：9787800224621

10位ISBN编号：7800224627

出版时间：1992-05

出版社：金盾出版社

作者：姜燕

页数：103

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

《家庭自制小食品150例》

前言

随着人民群众生活水平的提高，小食品越来越受到广大家庭的欢迎。有些小食品，还有一定的药理作用，经常食用，有益于身体健康。正因为这样，许多家庭都希望能学到一点自制小食品的方法。这本《家庭自制小食品150例》，就是适应这种需要而编写的。本书内容的取材，完全以家庭能够自制为准。一方面力求做到通俗易懂，科学实用，制作简单；另一方面又考虑到不同层次的需要与不同口味习惯的差别，在品种选择上力求多样化。这里，既有传统小食品，又有近年来涌现的时新小食品；既有适合南方口味的，也有适合北方口味的；既有档次比较高的，也有档次比较低的，以便广大读者从自己的实际情况出发，各取所需。与市售小食品相比，家庭自制自食有不少优点。一是经济实惠，价廉物美，不必像市售商品过多地在外表装潢上下功夫，可以减少花费。二是卫生、安全，吃起来放心。因为自家现做现吃，避免了制作、运销过程中可能造成的污染，一般也不必加色素、防腐剂之类的东西。三是在口味掌握上比较灵活，可根据自己的喜爱来调整用料的配比。此外，学习制作过程，还可以给您带来乐趣。特别是那些退休后时间较富余的老人们，亲自动手，为自己的小字辈制作些色、香、味、形俱佳的小食品，更是乐在其中。当然，对于一般小型食品厂、食品专业户及饮食行业，这本书也不失为有价值的实用参考书。

《家庭自制小食品150例》

内容概要

内容提要
本书分10个系列，共介绍了150种小食品的制作方法，通俗易懂，技术可靠，制作简单。按照它的要领去做，家家都可以制作出经济、卫生、味美可口的小食品。它将为您的家庭增添一番情趣。本书也可供小型食品厂、食品专业户及饮食业学习参考。

《家庭自制小食品150例》

书籍目录

目录

一、粮制小食品
1.蛋酥卷
2.龙眼酥
3.南乳粒
4.软糖枣
5.巧 果
6.萨其马
7.一口酥
8.开口笑
9.薄脆圆饼
10.芝麻酥糕
二、米制小食品
11.锅 巴
12.茶香锅巴
13.麻 球
14.煎 堆
15.油 堆
16.炸 枣
17.江米条
18.虾米丸
19.京 果
20.猪油米花糖
21.松 糕
22.山楂香糕
23.玫瑰香酥糕
24.艾窝窝
三、豆制小食品
25.怪味豆
26.辣味开花蚕豆
27.怪味黄豆
28.奶油五香蚕豆
29.糖豆瓣
30.豌豆黄
31.绿豆糕
32.豆酥糖
33.豆面酥糖
34.猪油夹沙球
35.小豆羊羹
36.蚕豆羹
37.桃仁豌豆蓉
38.豆腐杏仁羹
39.甜酥黄豆
四、花生制小食品
40.五香花生米
41.甜酥花生
42.琥珀花生

43.花生粘
44.花生酥
45.奶油花生片
46.花生酥糕
47.花生南糖
48.碎花生米软糖
49.花生酱软糖
50.花生赤豆羹
五、果仁制小食品
51.香酥核桃仁
52.琥珀桃仁
53.糖桃仁
54.桂花核桃糖
55.胡桃仁糖
56.脆松糖
57.杏仁糖
58.双仁糖
59.桂花莲子羹
60.栗子羊羹
61.糖炒栗子
六、薯类制小食品
62.番薯干
63.油炸白薯干
64.炸山芋球
65.水晶山药球
66.蘸糖山药球
67.冰雪山药
68.油炸土豆片
69.炸土豆条
70.土豆泥
71.土豆羹
72.金丝蜜和银丝蜜
73.甘薯笑口酥
七、糖制小食品
74.果皮糖
75.止咳梨膏糖
76.消食茶膏糖
77.丁香姜糖
78.牛皮糖
79.琼脂软糖
80.白薯软糖
81.高粱饴软糖
82.姜汁软糖
83 棒棒糖
八、果制小食品
84.乌枣（熏枣）
85.脆 枣
86.醉 枣
87.炸红枣

88.冰糖枣泥
89.炸枣泥圆
90.柿 饼
91.糖柿片
92.椰片干
93.球椰干
94.香蕉片
95.冰糖葫芦
96.金 糕
97.胡萝卜金糕
98.酸梅糕
99.果丹皮
100.土豆胡萝卜果丹皮
101.红果羊羹
102.炸什锦果卷
103.果制葡萄珠
104.果汁制樱桃
105.果 冻
106.带果肉果冻
107.什锦果冻
108.桃 冻
109.西红柿冻
110.西瓜冻
111.葡萄汁冻
九、果蔬制蜜饯小食品
112.蜜饯苹果
113.蜜饯杏
114.蜜饯梨
115.蜜饯桃
116.蜜哈密瓜
117.蜜饯花红（沙果）
118.蜜饯猕猴桃
119.蜜汁枣
120.蜜 枣
121.糖李子
122.蜜饯山楂
123.蜜金橘
124.金橘饼
125.糖橘饼
126.金橘糖
127.蜜橘皮
128.蜜饯黄皮
129.话 梅
130.九制陈皮
131.糖渍青梅
132.青梅干
133.竹笋话梅
134.白糖马蹄
135.糖藕片

136.蜜汁山药
137.白糖莲子
138.糖姜片
139.蜜饯胡萝卜
140.蜜饯白薯
十、其他原料制小食品
141.糖蜜萝卜丝
142.调味海带丝
143.炸荷花
144.炸玫瑰球
145.牛肉干
146.猪肉干
147.虾 片
148.蘸糖奶酪粒
149.炸年糕片
150.琥珀方便面渣

章节摘录

5.巧果制法：（1）用适量的水将绵白糖溶化后，加入嫩豆腐和黑芝麻，拌匀搅透。再加入面粉，揉捏调制成面团，然后静置饧发半小时。（2）将面团用擀面杖滚压成薄皮。擀皮时先在面团上撒一层干粉，再卷起用擀面杖滚压，如此反复数次，最后将面皮滚压至0.15厘米厚。将擀薄的面皮折叠后，切成长6厘米、宽1.2厘米的小片，并用刀在面皮上斩些小印，以便油炸时卷起。（3）油入锅烧至微沸，把筛去余粉的小面片放入油锅，用笊篱轻轻拨动，使面片散开。炸至面片自然卷曲、表面有小孔并呈浅红色时，即可捞出。特点：浅红色，形成不规则的自然卷曲，表面略有小孔，入口脆香、酥松。6.萨其马原料：富强粉1000克，鸡蛋700克，白砂糖1000克，饴糖或蜂蜜1000克，炸油适量，芝麻、葡萄干、青红丝、果脯等各少量。制法：（1）将鸡蛋去壳，加适量的水，搅打起泡后加入面粉（留出少许面粉作擀、切时的浮粉用），揉成面团，饧发30分钟后，放在案板上用擀面杖或滚筒滚压成薄片，切成小细条，用筛子颠筛掉浮粉。（2）油入锅烧至120°C时，倒入细面条，炸至呈黄白色，熟后捞出。（3）将白砂糖和少量水入锅加热煮沸，加入饴糖熬至118C时，用筷子能拔出单丝即可。将炸好的面条倒入锅中，迅速铲拌，使细面条拌上一层均匀的糖浆。（4）把木框放在案子上，框内铺上一层芝麻仁垫底，再将面条倒在木框内，用手铺平，表面撒些葡萄干、青红丝、果脯碎料等，然后用刀切块。特点：呈米黄色，浆皮清亮，松、酥、绵、软，香甜爽口。7.一口酥原料：标准粉250克，白砂糖125克，小苏打或香甜泡打粉2克，食用碱0.5克，食用油10克，芝麻仁、炸油、水各适量。制法：（1）将125克白砂糖和60克水倒入不锈钢锅中，加热煮沸，倒入另一容器冷透备用。（2）用少量温水将碱化开后，冷却至室温，加入小苏打粉，然后倒入糖浆中，加入油，混合均匀，逐步加入面粉中拌匀，并揉和成软硬适宜的面团。（3）将面团擀成块，再切成长条形，然后切成1.5厘米见方的小丁。滚圆后，放入盛有芝麻仁的簸箕内，芝麻仁要用少量水润湿，使面球在簸箕内来回滚动以粘上芝麻仁即为半成品坯子。（4）油入锅烧热，逐批投入坯子，当颜色变深、浮出油面时，便可捞出。

《家庭自制小食品150例》

编辑推荐

《家庭自制小食品150例》是由金盾出版社出版的。

《家庭自制小食品150例》

精彩短评

1、有很多自制的小零食，可惜没有图片，只有纯文字！就是没什么感觉想做~
2、有时间一定要试着做一下
3、不是彩页，内容比较详细，也容易学习。
4、黑白的，没有图片
5、这种书就是贵不起来
6、书的印刷版式很老
7、上面有好多儿时妈妈做的小吃，当时不会做，照书上的做，不错！
8、质量不错 快递很快
9、书中小吃的配方很多，但是有些小吃品种的制作方法写得不够详细。
10、只有讲做法，没有图片，有点失望
11、一看就感觉是版本很老的书了，内容还不错。
12、没有图，写的比较粗，很多东西同一类做法差不多的，有点浪费了
13、纸质虽然不太好，但是很实用，我很喜欢
14、好东东，好好保存，以后肯定用的上
15、喜欢才买的,总想尝试一把,方法看上去不难,材料也不难买,就是我太懒了,现在也没付出行动.
16、介绍的很详细，要是有图就更好了
17、原料简单易得，每一种字都不多，但很详细。
18、这本书就封面和封底有图片，剩下的全是文字，跟现在的一些食品书差很多。不过这本书一看就是早年间出版的，也就别苛求了。
19、很老套的做法,还行吧,不贵,呵呵
20、本书相当不错呢，实用我在好些年就有这本书了，还通过这本书上的做了些东西拿到市场上卖还是相当不错呢，现在这本书坏了我又买了一本新的。
21、油炸的太多，不是很喜欢
22、比较早期的一本书，内容挺实用的
23、里面的方子量大了一些，似乎也有点老～
24、学习学习，以后自己做好吃的
25、便宜，又实用，以前看过别人有这一本书，以为买不到了，被我又找到了，超值，很多小吃，想做就做。
26、很不错的小书 要是有图片就更好了
27、此本书内容确实不错，我自己看后感到是通俗易懂、制作简单、大众喜欢的家庭小食品，但确实也有些小食品中的原料不好购买或买不到（我居住处）。
28、我就是想看看各种小吃蜜饯是怎么做的,介绍的很详细,自己在家试着做做应该不难!现在只有自己做的东西吃着放心点
29、本想回忆童年的味道，失望还是失望，才发现原来童年记忆中的小食大多油炸或有添加剂！
30、一看就是好老版本的书,不过有点意思
31、细节都有，不过很多都是不会去做的
32、没吃过，看看过过眼瘾。
33、彩图太少
34、还可以吧，就是没有图片

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