

《手感饅頭包子》

图书基本信息

书名：《手感饅頭包子》

13位ISBN编号：9789866029110

10位ISBN编号：9866029115

出版社：朱雀文化

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.tushu111.com

《手感饅頭包子》

內容概要

內容簡介:蝦米？竹炭、金桔乾、熱狗、馬鈴薯、阿華田、化核應子都可以做饅頭？而且很好吃？蝦米？鹽加太多饅頭髮不起來？糖加太多發酵會不成功？關於饅頭包子的眉眉角角，讓麵食大師趙柏涓為你一一示範 & 說分明揉進真功夫和創意口味的新食感，麵食大師趙柏涓老師精心設計，喜歡中式麵點的讀者必買，經濟又實惠！隨處可見的饅頭跟包子，好像一點也不稀奇，但你知道它們可以有這麼多種口味嗎？甜饅頭、鹹饅頭、養生饅頭和美味包子，超出想像的創新食感，還有超受歡迎的鹹、甜餡料包子，當點心或正餐都適合。想嘗嘗看這些美味的饅頭、包子嗎？現在一起跟著麵食大師趙柏涓老師玩玩饅頭、包子吧！麵食大師趙柏涓老師，融合了多年的教學經驗以及最新創意，揉出兼有紮實口感及新奇口味的各式饅頭及包子，並且使用最為簡便的速溶酵母製作，有效縮短發麵時間、降低失敗機率，讓你在短時間內就能親嘗好吃的手工饅頭和包子。另以詳細的基礎製作圖片、說明，並搭配淺顯易懂的製作麵食理論，不論是對中式麵點有興趣的人，還是完全沒有烹飪經驗的初學者，都能很快上手做饅頭包子。

《手感饅頭包子》

書籍目錄

序-百變饅頭和包子請你跟我一起玩認識基本工具認識基本材料成功做饅頭和包子的大重點！用速溶酵母製作發麵流程和步驟手工製作的小叮嚀了解本書配方中的百分比計算Part1甜味饅頭鮮奶饅頭、咖啡饅頭肉桂饅頭、酒釀饅頭紅豆饅頭芋頭饅頭綠豆仁饅頭核桃饅頭、栗子饅頭南瓜饅頭橄欖饅頭花生粉饅頭、椰子粉饅頭葵瓜子饅頭、黑糖饅頭黑芝麻饅頭、雞蛋饅頭巧克力饅頭、抹茶饅頭阿華田饅頭、葡萄乾饅頭雜糧堅果饅頭杏桃乾饅頭金桔乾饅頭、鳳梨乾饅頭芭樂乾饅頭、化核應子饅頭Part2鹹味饅頭乳酪粉饅頭、青蔥饅頭毛豆仁饅頭、熱狗饅頭蔬菜饅頭、牛蒡饅頭洋蔥饅頭、胡蘿蔔饅頭豌豆仁饅頭乳酪絲饅頭香菇饅頭火腿饅頭、海苔饅頭肉鬆饅頭、七味粉饅頭黃金玉米饅頭、黑胡椒鹽饅頭鹹蛋黃饅頭、馬鈴薯饅頭白蘿蔔饅頭、辣椒饅頭甜菜根饅頭、黃豆饅頭Part3養生饅頭黑豆饅頭、枸杞饅頭南瓜籽饅頭、腰果饅頭松子饅頭、紅棗饅頭麥片饅頭、小米饅頭紫米饅頭薑母粉饅頭、地瓜饅頭麩皮饅頭、亞麻仁饅頭紅麴饅頭、烏豆粉饅頭高粱米饅頭、胚芽饅頭山藥饅頭、無花果饅頭巴西里饅頭、薑黃粉饅頭燕麥饅頭、竹炭饅頭Part4美味包子培根莎莎醬包子雪菜百頁包子瓜子肉包子豆腐包子咖哩肉包子、熱狗乳酪包子泡菜包子、土豆麵筋包子

《手感饅頭包子》

编辑推荐

【本書特色】 麵食大師趙柏涓老師經過多次嘗試後研究出的黃金比例配方，教你掌握饅頭和包子美味的秘訣。一次收錄最多變化的甜饅頭、鹹饅頭、養生饅頭和可口包子，口感變化多！果乾、雜糧、粉類、香料、蔬菜等常見食材，只要配方ok，都可以做出好吃饅頭。每一道都有精確的「比例計算表」，想吃幾個就做幾個。獨家研發10種最新口味、最受歡迎的甜、鹹包子餡料，好吃不涮嘴。

《手感饅頭包子》

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.tushu111.com