

《巧厨娘百变面点》

图书基本信息

书名：《巧厨娘百变面点》

13位ISBN编号：9787543693982

10位ISBN编号：7543693984

出版社：孙春娜 青岛出版社 (2013-05出版)

作者：孙春娜

页数：253

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

《巧厨娘百变面点》

内容概要

《巧厨娘百变面点》共分六篇分别是：第一篇工具和原料，神秘的厨房百宝箱里，有哪些必不可少的工具和原料？本篇介绍近30种常用工具及原料，讲解6款家庭常用的自制食材的做法。第二篇松松软软发面团，小酵母，大作用。发酵面食营养更丰富，易消化促进吸收。本篇提供47种发酵面食，让我们吃得更健康，吃得更营养。第三篇冷水面、烫面和温水面团，冷水、热水、温水，水温也有大魔法。本篇提供27款不同面团制作的面食，一起寻找厨房里的幸福味道吧！第四篇百变米饭，营养全面，碗搞定19款美味的米饭让你胃口大开！第五篇西式面点，把必胜客搬回家，本篇提供15款经典西式面点，做一个让孩子骄傲的好妈妈吧！第六篇零食小吃，妈妈的味道，孩子的最爱。本篇奉上13种有益身体的零食小点。让孩子爱上零食，不再是烦心事！

《巧厨娘百变面点》

作者简介

孙春娜，网名CANDEY，70后主妇，美食自由撰稿人，美食图书作者，点击量过千万的新浪美食博主，新浪轻博客早餐小编。为多家杂志报纸的美食专栏提供美食稿件，曾出版《一学就会的小海鲜家常菜》《亲子快乐做点心》《完美烘焙好时光》《那些忘不了的小吃》《活色生香的主食》等，同期出版《巧厨娘一百变面点》。

《巧厨娘百变面点》

书籍目录

PART1工具和原料 工具箱 案板（或操作台）竹木蒸笼 蒸锅 平底锅 棉布&纱布 玉米皮 空气炸锅 电饭煲 搅拌机 电饼铛 擀面杖 量匙 手动搅拌器（蛋抽） 电子秤 刮刀&刮板 华夫模 蛋卷模 木制面点模 蛋挞模 脱底圆模 烤箱 面包机 面粉 水or牛奶 酵母 无铝泡打粉 五谷杂粮 南瓜泥的制备方法 胡萝卜泥的制备方法 豆沙馅的制备方法 猪油的制备方法 肉馅的制备方法 玉米皮垫的制作方法 PART2松松软软发面团 普通面团的揉面及发面方法 湿面团的揉面及发面方法 蒸制面点常见问题 煎烙小技巧 烤饼小技巧 馒头（直接法） 馒头（酵种法） 馒头（擀压法） 扇贝饼夹 蒸饼儿 兔仔馒头 红枣莲花饼 破酥馒头 玉米碗蒸 玉米馒头 绿豆馒头 全麦馒头 杂粮卷子 卡通老虎 黑米刀切&花卷 椒盐双色卷 黄金千层花卷 双色花卷 螳螂卷 黑芝麻葱油条卷 盘丝煎卷 肉卷 红糖弯月包 豆沙猪宝贝 八角灯笼包 白菜酱肉包 萝卜洋葱大包 酱肉小包 全麦菌菇酱肉包 野菜包 发面油酥大饼 发面火烧 麻酱红糖饼 南瓜烙饼 锅煎胡萝卜卷 大葱猪肉馅饼 芝麻脆皮烤饼 蜜汁鸡肉馅饼 Q软炸油饼 健康油条 面鱼 黄金发糕 香甜玉米发糕 蔓越莓核桃玉米发糕 紫胡萝卜发糕 黑米发糕 PART3冷水面、烫面和温水面团 冷水面团 饺子 饺子皮的制作 水饺的造型 水饺的烹制 饺子的储存 荠菜鲜肉饺子 黄瓜饺子 金银双色饺 鲜肉萝卜饺 馄饨 馄饨皮的制作 馄饨的造型 馄饨的煮法 卷心菜馄饨 鸡汤海鲜馄饨 蛋煎菠菜虾仁馄饨 面条 选料 手擀面的制作方法 面条的保存 怎样煮面条好吃 鸡蛋酱拌胡萝卜面 臊子面 牛肉抻面 芸豆卤面 筋饼 筋饼菜卷 烫面团 温水面团 蒸饺 牛肉蒸饺 榨菜豆角素蒸饺 萝卜素馅蒸饺 西葫芦蒸饺 翡翠花式蒸饺 包子 鲜肉菠菜烫面包 海菜包 豇豆小笼包 驴肉小包 烫面饼 烫面葱油烙饼 合饼 牛肉卷饼 千层肉饼 小肉饼 茼蒿小煎卷 PART4百变米饭 识米 选购 储存 清洗 茄汁小排饭 鸡肉盖浇饭 培根三丁焖饭 辣白菜炒饭 米饭三明治 蜜汁肉片米堡 红薯米饭煎饼 蛋包饭 蛋饼饭卷 PART5西式面点 披萨 选料 工具 披萨酱的做法 披萨面饼的揉制 鸡丁莳萝披萨 彩椒培根披萨 清香牛排披萨 红酱南瓜披萨 意大利面 口蘑鸡肉培根意面 牛排炒意面 面包 主要原料 主要工具 面包机揉面 发酵完成状态 牛奶吐司 炼乳吐司 液种白吐司 抹茶蜜豆吐司 黑麦核桃大吐司 黑米吐司 中种酸奶餐包 薏米红豆餐包 豆沙小排包 PART6零食小点 爱上零食主义 炸红薯条 果仁红糖炸糕 麻酱糖火烧 糖酥饼 鸡蛋小火烧 蔓越莓曲奇 心连心相印饼干 泡芙 黑天鹅泡芙 抹茶酸奶戚风蛋糕 栗子奶油蛋糕 杏仁巧克力豆蛋糕 芝麻蛋卷

《巧厨娘百变面点》

章节摘录

版权页：插图：不管什么时候，南瓜泥做的面点都零失误地漂亮！层次迷人的千层卷披上金黄色的外衣，是不是更加高贵了呢——有空的时候，切开一个南瓜，去皮去瓢切蒸熟透，制成南瓜泥，分成小份儿冷冻起来，这样，用的时候就很方便了。原料 面粉250克 酵母2~3克 南瓜泥60克 牛奶116克 辅料 油适量 盐适量 做法 1将酵母、南瓜泥和牛奶混合均匀。2倒入面粉，揉成光滑柔软的面团。3放于温暖处发酵至两倍大。4取出发酵好的面团，揉掉发酵产生的大气泡。将面团擀开成长方形，厚度约5毫米。5面片上淋油抹匀。再撒上盐抹匀。6顺长边叠起。7将收口整齐捏紧。8切成数个2~3厘米宽的小段。9两段摺在一起，用筷子横向在中间压到底。10用手捏住两端，向相反方向拧出漂亮整齐的花纹层次。11在底部捏合。12铺垫后并排整齐堆放，醒发20分钟。开水上屉，大火蒸15分钟即可。

《巧厨娘百变面点》

编辑推荐

《巧厨娘百变面点》共分六篇分别是：第一篇工具和原料，神秘的厨房百宝箱里，有哪些必不可少的工具和原料？本篇介绍近30种常用工具及原料，讲解6款家庭常用的自制食材的做法。第二篇松松软软发面团，小酵母，大作用。发酵面食营养更丰富，易消化促进吸收。本篇提供47种发酵面食，让我们吃得更健康，吃得更营养。第三篇冷水面、烫面和温水面团，冷水、热水、温水，水温也有大魔法。本篇提供27款不同面团制作的面食，一起寻找厨房里的幸福味道吧！第四篇百变米饭，营养全面，碗搞定19款美味的米饭让你胃口大开！第五篇西式面点，把必胜客搬回家，本篇提供15款经典西式面点，做一个让孩子骄傲的好妈妈吧！第六篇零食小吃，妈妈的味道，孩子的最爱。本篇奉上13种有益身体的零食小点。让孩子爱上零食，不再是烦心事！

《巧厨娘百变面点》

精彩短评

- 1、喜欢的系列
- 2、还有光盘仔细解说，小孩子看了也喜欢里面的面点。
- 3、我是北方人，却不会做馒头，我是在书店偶然看到这本书，就买了。回来后照着步骤做了，每次都很成功。书里面讲解的很详细清楚。对于没有做面食基础的人也可以很快上手。强烈推荐。
- 4、值得购买，写的很详细，如果有不懂还有视频会教，非常的值得购买。
- 5、真的很不错，同事看了也很认同这本书
- 6、推荐，值得购买。适合东北人
- 7、零基础学面点的我做包子已经有墨模有样了
- 8、Candey的书比较推荐，按着做基本都成功
- 9、南方人，热爱面食，有些面食还不太会，能学到一些东西，书中西点部分稍弱些，其实可以不用把西点写进去，或者分两本书。
- 10、这本书是一本值得一看的好书，插图精美，介绍详尽，不错！
- 11、好用，我爱厨房！
- 12、内容步骤介绍都很详细
- 13、非常详细的介绍 而且很实用
- 14、看了“巧厨娘”的三本书，感觉是国内最好的食谱了。这本花样很多，讲解也细致。不过非要说的话，比《3杯面粉72变》在讲解方面还是差了一点。
- 15、内容很实用，很详细。
- 16、非常好的纸张和印刷，看着就好有食欲，好好学着做，希望孩子爱吃
- 17、之前因为买了《巧厨娘妙手烘焙》于是对巧厨娘这一系列的书籍种下了很好的印象，当然这本书也是很赞的，对于我这种从小到大妈妈做面食我只负责吃的人来说 真是受益匪浅~ 看后很有想试一下的冲的~ 哈哈

《巧厨娘百变面点》

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.tushu111.com