

# 《中国家常面点》

## 图书基本信息

书名：《中国家常面点》

13位ISBN编号：9787801469168

10位ISBN编号：780146916X

出版时间：2003-8

出版社：中国社会出版社

作者：编者：叶连方,张仁庆

页数：235

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](http://www.tushu111.com)

# 《中国家常面点》

## 内容概要

面点是面食与点心的总称，家常面点是大众化家庭能够制作的面点。本书介绍了全国各地风味面点212例，并配有彩色照片，文字介绍家庭面点技法160例，调味拌馅40例，共介绍了412例家庭常用面点及相关知识。

# 《中国家常面点》

## 作者简介

叶连方先生，浙江人，1947年8月出生于浙江宁波市，现为国家高级烹调师、烹饪专业教师。他从20世纪80年代开始从事烹饪教育工作，在浙江温岭市职业技术学校任烹饪教师，至今已培养出大批烹调专业厨师，可谓桃李满园、硕果累累。张仁庆先生现任中国社会经济文化交流协会理事、中国食文化中心主任、《中国厨师名人录》主编、中国食文化丛书主编、奇山集团总经理、台湾《美食天下》杂志社大陆分社社长，中国烹协会员，《当代中国名厨》主编，原北京元达名厨学校校长等职务。他致力于中国食文化的研究和烹饪教学工作。先后编辑出版书刊60本。并策划20多部VCD和电视教学片。

# 《中国家常面点》

## 书籍目录

概述 第一节 三式点心的特色 第二节 西式点心的特色 第三节 北方面点的特色 第一篇 面点实例191例 第一节 蒸气篇 第二节 水煮篇 第三节 油炸篇 第四节 煎炒篇 第五节 烘烤篇 第六节 烙制篇 第二篇 特色面点21例 第三篇 常用面点技法185例 第四篇 拌馅篇41例(一)中国食文化丛书编委会名单(二)中国家常面点编委会名单(三)作者简介(四)中国食文化丛书简介(五)后记

# 《中国家常面点》

章节摘录

插图

# 《中国家常面点》

## 编辑推荐

面点是面食与点心的总称，家常面点是大众化家庭能够制作的面点。本书介绍了全国各地风味面点212例，并配有彩色照片，文字介绍家庭面点技法160例，调味拌馅40例，共介绍了412例家庭常用面点及相关知识。

# 《中国家常面点》

## 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](http://www.tushu111.com)