

# 《面、饭、点心》

## 书籍信息

版次：1

页数：107

字数：80000

印刷时间：2002年11月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787534118036

## 编辑推荐

本书是献给广大家庭的一本通俗、实用的面·饭·点心技术读物。书中介绍的都是绝大多数家庭日常生活中食用的点心，也是普通人家\*爱吃且能够吃得起的点心。本书紧密联系人们生活实际和家庭，教给大家\*需要、\*有用的技术，帮助读者把点心做得美味可口。

## 内容简介

本书除面、饭类之外，所介绍的点心，分为甜、咸两大类，皆属做法简易而甚受欢迎的，包括了包、饺、糕、卷、球、饼以及羹、露等十分繁多。中国人喜食饭，故本书介绍了炒饭、烩饭、盖饭等。这种菜料与米饭合一而方便取食的方式，也是忙碌的现代人常用的主餐。

## 作者简介

傅培梅女士系山东省福山县人，1957年起即教授中国烹饪，致力发扬中国饮食文化。四十多年来示范过之美味菜已起来四千多种。著有中、英、日文食谱近五十册。程安琪系烹饪名家傅培梅女士之长女，多年来在耳濡目染及傅培梅女士细心调教下，无论在烹饪艺术的理论可实际

## 目录

### 咸点类

油条

烧饼

银丝卷

春卷

葱油饼

糯米烧卖

兰花烧卖

四色烧卖

小笼包子

生煎包子

干菜包子

破酥包子  
素菜包子  
花素盒子  
三鲜锅贴  
水晶虾饺  
八宝肉粽  
牛肉馅饼  
蚝油叉烧包  
鲜虾咸水饺  
腊味萝卜糕  
蜂巢酥芋角  
凤城腊肠卷  
饭粥类  
面类  
甜点类

.....

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