

<<地道小吃>>

图书基本信息

书名：<<地道小吃>>

13位ISBN编号：9787122117861

10位ISBN编号：7122117863

出版时间：2011-10

出版时间：化学工业

作者：张虎

页数：76

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：<http://www.tushu007.com>

<<地道小吃>>

前言

广式点心以岭南小吃为基础，博取我国南北小吃和西式糕饼的制作技艺，与粤点传统技艺相结合，经过长期融合而成，至今已创制了数百上千种之多。

其特点是用料精博，品种繁多，款式新颖，口味清新多样，制作精细，咸甜兼备等。

点心师们凭着高超的技艺，将不同的皮、馅进行组合，讲究色泽和谐，造型各异，制成各种各样的花式美点，令人百食不厌。

在各类点心中，代表名品有叉烧包、虾饺、鲜虾腐皮卷、马蹄糕等。

本书作者凭借多年的从业经验，精选70余例广式点心汇集成册，其目的是抛砖引玉，愿与广大热爱广式点心的同行共同交流、共同进步。

因水平有限，不当之处恳请读者批评指正。

编者

<<地道小吃>>

内容概要

《地道小吃:广式点心》介绍70余例广式点心的制作图解,分蒸煮面点、煎炸面点、烤烙面点、甜点四部分详细介绍制作过程,原料配方详尽,分步图解详细,面点大师手把手传授,可帮助面点师、美食爱好者迅速掌握操作技巧,是其良师益友。

<<地道小吃>>

作者简介

中式面点师高级技师、中式面点全国餐饮业评委，中国烹饪大师，多次在大赛中获得金奖。曾赴莫斯科、迪拜的五星级酒店工作，任面点厨师长，擅长制作广式点心、北京小吃及点心的研发、创新。

<<地道小吃>>

书籍目录

- 1 部分原料介绍
- 2 烫澄面
- 2 千层酥面的制作
- 3 奶黄馅的制作
- 3 虾馅的制作
- 5 水晶虾饺
- 6 澳带鱼子凤眼饺
- 7 墨鱼汁?饺
- 8 藏红花饺
- 9 兰花虾饺
- 10 素菜饺
- 11 月牙蒸饺
- 12 粉果
- 13 鱼子烧卖
- 14 椰浆奶香馒头
- 15 蟹黄包
- 16 百花蟹黄包
- 17 奶黄包
- 18 叉烧包
- 19 鲜奶棉花杯
- 20 瓦楞卷
- 21 糯米卷
- 22 腊肠卷
- 23 蟹棒紫菜卷
- 24 年糕鱼
- 25 果汁椰蓉球
- 26 椰丝糯米糍
- 27 玉米粒肉饼
- 28 糯米鸡
- 29 粽香糯米虾
- 30 凤爪
- 31 豉汁?排骨
- 32 芋头糕
- 33 葱油百叶
- 34 南瓜粥
- 35 皮蛋瘦肉粥
- 36 鱼片粥
- 38 广式葱油饼
- 39 网皮煎饺
- 40 萝卜糕
- 41 菊花炸春卷
- 42 金丝紫薯球
- 43 麻团
- 44 酒心葫芦酥
- 45 木瓜酥

<<地道小吃>>

- 46 榴莲酥
- 47 萝卜丝酥
- 48 象形胡萝卜
- 49 凉瓜金沙枣
- 50 三文鱼卷
- 51 鲜虾腐皮卷
- 52 咸水饺
- 53 芋饺
- 54 明虾饺
- 55 芝士包
- 57 奶油蜜瓜盏
- 58 火腿奶酪盏
- 59 蛋挞
- 60 奶挞
- 61 酥皮椰挞
- 62 莲蓉蛋黄酥
- 63 叉烧酥
- 64 甘露酥
- 65 鸡粒千层酥
- 66 千层酥饺
- 67 酥桃
- 68 鹅肝酱小餐包
- 69 鲜虾饼
- 71 马蹄糕
- 72 班兰椰汁糕
- 73 龟苓膏
- 74 芒果西米露
- 75 奶汁糕
- 76 椰雪花

<<地道小吃>>

章节摘录

版权页：插图：

<<地道小吃>>

编辑推荐

《地道小吃:广式点心》最地道的广式点心,轻松品尝岭南风味。

<<地道小吃>>

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:<http://www.tushu007.com>