

<<最受欢迎创意面点120例>>

图书基本信息

书名：<<最受欢迎创意面点120例>>

13位ISBN编号：9787122095305

10位ISBN编号：7122095304

出版时间：2011-1

出版时间：化学工业出版社

作者：刘顺保，方志荣，龙业林 主编

页数：106

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>

## <<最受欢迎创意面点120例>>

### 前言

改革开放以来，第三产业的蓬勃发展，星级酒店、高档餐饮会所、商务精致酒店如雨后春笋般地出现在人们眼前，近年来面点制作呈现出绿色健康、中西结合、菜点结合的趋势，顾客更加注重吃健康、吃营养、吃品位、吃花样，这就迫使我们广大的面点师、烹饪工作者不断地探索，加快对新兴食材的开发和应用，组织技术力量研究面点的改革，以适应社会发展的需要，加快面点发展的进程。

行业中有句俗语“无点不成席”，这句话充分体现了点心在宴席中的重要位置。

随着餐饮业的不断繁荣，从事餐饮行业和烹饪研究的人越来越多，他们渴望饮食图书市场多出一些专业性强，富有创意、精致高档、适合星级酒店、高档餐饮制作的面点图书，为此，我们组织编写了《最受欢迎创意面点120例》这本书，本书精选了具有时尚风味的高档宴会点心百余款，涵盖精致点心、流行冷食、美味甜品、营养主食等，用图文并茂的方法，向读者详细介绍每款点心的用料搭配、制作方法、馅料制作、制品特点、操作关键。

在编写过程中我们力求做到博采众长，在继承传统的基础上，开拓创新。

所有作品除了坚持时尚、经典、创新的原则外，还倡导中西集合，尤其体现在点心与装盘的完美结合，新型食材的运用、制作工艺的改进方面。

让读者一看就懂、一学就会，并能独立操作是我们的心愿，希望通过此书，能给大家有所启发，从中受益，制作出精美的面点作品。

同时我们想通过此书让更多的人了解面点文化，扩大业内间的技术交流，在继承传统技艺精华的同时，力求开发出更多更新的面点精品。

为弘扬祖国的烹饪文化，推动中华面点事业的创新发展，尽一点微薄之力。

本书在编撰期间得到了扬州雪山飞虹精致餐饮会所、扬州花园茶楼以及所有参编人员的支持和帮助，在此一并表示最诚挚的谢意！

由于编写人员水平所限、时间仓促，故缺点和疏漏之处在所难免，书中有不妥之处，恳请广大读者和同行提出宝贵意见！

## <<最受欢迎创意面点120例>>

### 内容概要

本书新编具有时尚风味的高档点心120余款，涵盖精致点心、流行冷食、美味甜品、营养主食等，并向读者详细介绍了每款点心的用料搭配、制作方法、馅料制作、制品特点以及操作关键，让读者一看就懂，一学就会。

本书所介绍的点心除了坚持时尚、经典、创新的原则外，还倡导中西集合，尤其体现在点心与装盘的完美结合，新型食材的运用以及制作工艺的改进方面。

本书对广大面点师、面点爱好者均有较大的参考价值。

## <<最受欢迎创意面点120例>>

### 作者简介

刘顺保，江苏扬州人，扬州金擀杖面艺工作室创始人之一，毕业于扬州旅游职业技术学校烹饪专业：高级面点技师、扬州三十佳厨师、淮扬菜烹饪名师，曾任多家大型酒店面点主管：从厨期间精业求精、专研技术、制作的点心受到了海内外宾客及国家领导人的一致好评：参与编写了《一定要学的面点100种》、《中国淮扬菜一面点》，主编了《中式面点工坊》、《休闲早茶》、《钟情小吃》、《尚品点心》、《高档面点精解150例》等10余本面点丛书。

方志荣，江苏扬州人，扬州金擀杖面艺工作室创始人之一，高级面点技师、淮扬菜烹饪名师。先后在怡园饭店、西园大酒店等多家大型酒店主管面点：有作品发表在《中国淮扬菜》《餐饮世界》、2002年又获中国淮安淮扬菜美食节银奖、团体金奖，2003年或中国太原国际美食节金奖。2005年参与编写了《面点高手》、《一定要学的面点100种》、《中国淮扬菜一面点》，主编了《中式面点工坊》、《休闲早茶》、《钟情小吃》、《尚品点心》、《高档面点精解150例》等10余本面点丛书。

龙业林，江苏扬州人，扬州金擀杖面艺工作室创始人之一，高级面点技师、淮扬菜烹饪名师。1992年代表上海新亚集团参加上海第一届世界烹饪大赛获展台金牌：先后在多家星级酒店担任面点主管：擅长淮扬面点、宴会展台、筵席细点的制作。还参与编写了《一定要学的面点100种》、主编了《中式面点工坊》、《休闲早茶》、《钟情小吃》、《尚品点心》、《高档面点精解150例》等10余本面点丛书。

## &lt;&lt;最受欢迎创意面点120例&gt;&gt;

## 书籍目录

蒸煮类 艾汁糯香糕 深海章鱼包 奇趣卡通猫 果味雪葫芦 工艺贝壳饺 吉祥牛头包 冬蓉香猪包 可可刺猬包 水晶绿茶糕 五福寿桃 新式鸡丝卷 菊叶奶黄包 紫薯西米球 一品香芋包 芦笋带子饺 枣泥马拉糕 农家棉花朵 抹茶西米粽 凤尾秋叶包 甘笋流沙包 木瓜西米果 鲍香五丁包 象形蚕豆 岭南茭笋 夏日知了饺 青苹果 水晶白菜饺 绿茵白兔 香芋鸡冠饺 鱼籽水晶包 蚝油紫茄包 椒香金玉米 架下葡萄串 薄餐肉松卷 黑甜味包 竹香红豆糕 桂花米糕 雨花石汤圆 枣泥树根糕 蟹柳香茜饺 南瓜千层糕 云石糕 田园南瓜 素蟹黄烧卖 简易蜻蜓饺 三鲜龙珠饺 双味龙虾饺 奶香糯米排 碧玉鲜虾饺 金丝蜜枣 乾隆御饺 时令杨桃 荷兰豆 麦汁青团 熊猫戏竹 台湾莲雾果 香甜木瓜 山药仙桃 世博海宝 苋菜蒜仔果 沙律红豆卷 煎炸类 美味杏仁酥 千岛海螺酥 家乡萝卜酥 飘香莲藕酥 至尊鲍鱼酥 双菇竹节酥 黄油煎藕饼 芭蕉扇 爽脆马蹄酥 飞鸽酥 木鱼酥 长寿酥 空心大气球 养生山药糕 香芒麦场 私房韭菜饼 金沙杏仁球 鲜果麻薯 蜂巢一口酥 招财进宝 萱化酥 梅菜酥盒 绿茶三角酥 香炸鳕鱼卷 咖喱牛头酥 荷花酥 天鹅酥 八宝黄金袋 泰国榴莲酥 瑶柱萝卜酥 海棠花酥 苹果酥 金丝薯蓉球 赛场足球酥 笔筒虾仁春卷 韭香鹅肝卷 红梅花酥 烘烤类 枣香蜂巢糕 海鲜酥筒 柴把鳗鱼酥 开心松仁酥 花篮草莓挞 火蓉酥饼 宫廷佛手酥 老婆饼 乳酪蒸蛋糕 奶香千层酥 奶油泡芙 香橙葵花酥 鸿运当头 巧米黑森林 虎皮蛋糕卷 蚝油叉烧酥 迷你菠萝派 金钩冬瓜酥 冷藏类 木瓜雪媚娘 香兰沙律筒 亲子园 忌廉班戟 锦鱼溪水 发酵面团 深海章鱼包 奇趣卡通猫 吉祥牛头包 冬蓉香猪包 可可刺猬包 五福寿桃 新式鸡丝卷 菊叶奶黄包 一品香芋包 枣泥马拉糕 枣香蜂巢糕 农家棉花朵 甘笋流沙包 鲍香五丁包 黑甜味包 南瓜千层糕 沙律红豆卷 水调面团 工艺贝壳饺 芦笋带子饺 凤尾秋叶包 夏日知了饺 水晶白菜饺 绿茵白兔 香芋鸡冠饺 鱼籽水晶包 蟹柳香茜饺 素蟹黄烧卖 私房韭菜饼 简易蜻蜓饺 双味龙虾饺 碧玉鲜虾饺 三鲜龙珠饺 乾隆御饺 时令杨桃 荷兰豆 笔筒虾仁春卷 韭香鹅肝卷 忌廉班戟 香炸鳕鱼卷 油酥面团 美味杏仁酥 千岛海螺酥 家乡萝卜酥 飘香莲藕酥 海棠花酥 至尊鲍鱼酥 柴把鳗鱼酥 花篮草莓挞 双菇竹节酥 开心松仁酥 奶香千层酥 海鲜酥筒 宫廷佛手酥 飞鸽酥 火蓉酥饼 芭蕉扇 爽脆马蹄酥 苹果酥 木鱼酥 长寿酥 老婆饼 赛场足球酥 鸿运当头 香橙葵花酥 蚝油叉烧酥 迷你菠萝派 金钩冬瓜酥 蜂巢一口酥 招财进宝 萱化酥 梅菜酥盒 绿茶三角酥 咖喱牛头酥 荷花酥 红梅花酥 天鹅酥 八宝黄金袋 泰国榴莲酥 瑶柱萝卜酥 米粉面团 艾汁糯香糕 果味雪葫芦 空心大气球 象形蚕豆 岭南茭笋 青苹果 蚝油紫茄包 架下葡萄串 薄餐肉松卷 椒香金玉米 桂花米糕 竹香红豆糕 雨花石汤圆 香芒麦场 枣泥树根糕 云石糕 田园南瓜 金丝蜜枣 鲜果麻薯 麦汁青团 熊猫戏竹 香甜木瓜 山药仙桃 世博海宝 台湾莲雾果 苋菜蒜仔果 杂色面团 水晶绿茶糕 抹茶西米粽 黄油煎藕饼 金丝薯蓉球 紫薯西米球 木瓜西米果 养生山药糕 木瓜雪媚娘 香兰沙律筒 乳酪蒸蛋糕 奶油泡芙 巧米黑森林 虎皮蛋糕卷 奶香糯米排 金沙杏仁球

<<最受欢迎创意面点120例>>

章节摘录

插图：

## <<最受欢迎创意面点120例>>

### 编辑推荐

《最受欢迎创意面点120例》编辑推荐：让食客胃口大型的营养面点，绝对新颖，百分百原创，厨师必备工具书，主妇进阶好帮手。

扬州金擀杖面艺工作室成立于2007年元月，是扬州面点网的点心实验室，二者共同肩负推动和弘扬淮扬面点文化的责任，由三位专业面点技师创办，专门从事面点技术培训、点心研究与开发、人才输出：面点生产经营企业技术合作：开业策划、技术顾问、美食图书制作与拍摄等。

我们秉承“先做人，后做事”的理念，为广大面点爱好者、面点生产经营企业提供最优质的服务！

<<最受欢迎创意面点120例>>

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>