

<<极品名点>>

图书基本信息

书名：<<极品名点>>

13位ISBN编号：9787222040557

10位ISBN编号：7222040552

出版时间：2004-5-1

出版时间：云南人民出版社

作者：金华

页数：60

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>

## <<极品名点>>

### 内容概要

在各式各样精致美味的中式小点中，最受欢迎的面点，首推淮扬上海的鲜肉小笼，不管在上海、台北、东京、纽约等世界各地，都深受中外人士的喜好。

其中最著名的莫过于“上海南翔小笼馒头”，已有100多年历史。

在上海，小笼包被称为“馒头”，产于上海嘉定县南翔镇，据《嘉定县续志》记载，“……馒头有紧酵，松酵两种。

紧酵以清水和面为之，皮薄馅多，南翔制者最著，他处多仿之，号为翔式……”。

由于面皮以不发酵的方法制作，因此其特色为“皮薄馅多”，故在嘉定出名。

20年代初期南翔镇一位姓吴的经营者在上海城隍庙开设了“长兴馒头店”（后改为“南翔馒头店”），专门制售“翔式”馒头，很快便闻名上海。

而在台北及东京最闻名的小笼包，便是“鼎泰丰”，纽约最著名的小笼包则是“鹿鸣春”。

小笼包受欢迎的原因因为小巧玲珑，皮薄馅多，且汤汁鲜美，一口一个，满口生津，若吃时再佐以姜丝、香醋则风味更佳。

## <<极品名点>>

### 作者简介

金华，1950年生，1971年开始从事点心制作，迄今已30余年，1988年受聘于五星级饭店，专门主掌中式面点，深受中外宾管的赞赏。

现为中式面点特级技师。

在多年的厨艺生涯中，最擅长的点心为鲜肉小笼包、蟹粉小笼包、奶黄水晶包、以及淮扬汤包等。

<<极品名点>>

书籍目录

前言材料介绍用具介绍小笼包小笼包皮冻做法猪皮冻鸡爪冻鸡翅琼脂首当其冲蹄膀琼脂冻小笼包馅料做法鲜肉小笼包附·葱清姜汁水的做法蟹粉小笼包附·取蟹粉的方法虾肉小笼包豆腐小笼包芹菜小笼包小笼包面皮做法和面青菜油纸上蒸笼小笼包沾料与吃法姜丝的做法附·小笼包的吃法水晶包水晶包馅料做法豆沙水晶包奶黄水晶包翡翠水晶包水晶包面皮做法水晶包的懈馅法与蒸制淮扬汤包生煎包汤

## <<极品名点>>

### 编辑推荐

一般吃不笼包，多是在店家购买，很少自己制作。

就算制作也很难做出地道风味。

由于其制作过程略为繁复并有其独特诀窍，因此本社特别请到具有30年经验，小笼师傅与读者共享此美味的秘密，公开小笼包的做法及诀窍，并以分解动作图解流程，只要照着图片及解说实地操作，便能做出一笼笼地道又可口的小笼包了！

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>