

<<广式饮茶小点II>>

图书基本信息

书名：<<广式饮茶小点II>>

13位ISBN编号：9787222045170

10位ISBN编号：7222045171

出版时间：2005-8

出版时间：云南人民

作者：金华

页数：96

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>

<<广式饮茶小点II>>

内容概要

继《广式饮茶小点》一书之后，作者再度搜罗未收录之点心种类，集结成《广式饮茶小点II》，期盼能将更多各式广点做法介绍给读者，让读者亲手体验广点多姿多彩的乐趣与精髓所在。

本书以主材料分类，收录了十大类包括面粉类、糯米类、薯芋类、马蹄粉类、荷叶饭类、面类、粥米、果冻类、西米皮类、甜品类共32种广式小点。

本书除了一般咸点如“叉烧酥”、“芋饺”等之外，还大量收录闻名遐迩的广式甜点如“生磨马蹄糕”、“香芒果冻”、“橘汁西米露”、“杏仁豆腐”等，而轻食类的饭、面、粥更是介绍了具代表性的“荷叶珍珠鸡”、“鱼片粥”等。

师傅绝不藏私，将所有分解步骤详尽公开，只要照着做，相信在家就能大展身手，做出各种让人拍手叫好的饮茶小点。

<<广式饮茶小点II>>

作者简介

金华，1950年生，1971年开始从事点心制作，迄今已30多年。

1988年受聘于五星级饭店，专门主掌中式面点，深受中外宾客赞赏。

现为中式面点特级技师。

在多年厨艺生涯中，最擅长各式中式点心，如：小笼包、奶黄水晶包、水饺、馄饨、各式包子、馒头、花卷、糕饼类等。

<<广式饮茶小点II>>

书籍目录

壹 面粉类 广式点心的灵魂主角 一 煎班戟 二 广东水饺 三 岭南咸煎饼 四 叉烧酥 贰 糯米粉类 香柔嚼感的特殊魔力 一 香麻枣 二 咸水饺 三 糯米糍 参 薯芋茸类 松软绵密的天然口感 一 芋饺 二 肉粒薯饼 三 雪梨里肆 马蹄粉类 莹润爽滑、清新马蹄香 一 生磨马蹄糕 二 南国红豆糕 三 橙汁拉皮卷 伍 荷叶饭类 荷香扑鼻、馅糯料丰 一 荷叶珍珠鸡 二 鲜虾荷叶饭 三 腊味荷叶饭 陆 面类 独树一格特色面 一 韭黄炒河粉 二 三丝焖伊府面 三 鸡丝炒银针粉 柒 粥类 温润精华元气滋补 一 有味基础粥 二 瘦肉粥 三 鱼片粥 四 时菜粥 捌 果冻 如宝石闪耀的美丽滋味 一 椰香果冻 二 香芒果冻 三 什锦果冻 玖 西米皮类 饱满柔软莹透似珍珠 一 椰黄西米饺 二 马蹄西米球 三 豆沙西米卷 拾 甜品类 甜蜜密经典广式甜品 一 椰汁西米露 二 杏仁豆腐 三 莲子红豆沙

<<广式饮茶小点II>>

章节摘录

插图

<<广式饮茶小点II>>

媒体关注与评论

书评32道经典秘传手艺绝不藏私！

<<广式饮茶小点II>>

编辑推荐

台湾笛藤出版图书有限公司独家授权，简单易学，居家好帮手，销量突破10万册。

《广式饮茶小点2》继《广式饮茶小点》一书之后，作者再度搜罗未收录之点心种类，集结成《广式饮茶小点2》，期盼能将更多各式广点做法介绍给读者，让读者亲手体验广点多彩多姿的乐趣与精髓所在。

<<广式饮茶小点II>>

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>