

<<人气茶餐厅美食精选>>

图书基本信息

书名：<<人气茶餐厅美食精选>>

13位ISBN编号：9787506468886

10位ISBN编号：7506468883

出版时间：2011-1

出版时间：中国纺织

作者：犀文资讯

页数：125

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>

<<人气茶餐厅美食精选>>

内容概要

随着内地与香港的交流日益频繁，许多港人特有的餐饮习惯和饮食文化逐渐跨越罗湖桥，向北影响着内地人们的生活。

其中，茶餐厅就是一个具有代表性的例子。

茶餐厅的前身是“冰室”。

“冰室”是旧时广泛存在于我国南部地区的饮食场所。

正如它的名字所示，里面主要售卖的是冷饮、雪糕、冰沙之类的清凉食品。

中国近代思想家梁启超便曾自谓为“饮冰室主人”。

二战后，香港受西方饮食风俗影响日甚，于是不少“冰室”便相继提供起廉价的仿西式食品，以满足普通市民的食用需求。

久而久之，这些“冰室”干脆连一般餐厅的经营模式也仿照过来，逐渐演变成后来的茶餐厅。

与当时的一般餐厅相比，香港茶餐厅可谓是特色鲜明。

总结起来，有以下三点。

第一，食物多元化。

在那个年代，中餐西餐总是泾渭分明，井水不犯河水。

而茶餐厅却首先打破了这一界限，它们既供应粥、粉、面、饭等传统中餐，也制作汉堡、牛排、意粉这些西式食品。

更特别的是，茶餐厅甚至可以让顾客即兴发挥，烹调出他们需要的食物。

正是这种包容性，令茶餐厅的生命力无比旺盛，扎根于香港每一个角落。

第二，讲求效率。

香港是一个快节奏的城市，茶餐厅无疑是高速生活下的产物。

餐厅菜谱上，许多主食都是用A、B、C等字母表示，以便缩短点餐时间。

第三，价格低廉。

茶餐厅里一顿饭可能只需20多港元。

这对物价水平较高的香港而言，无疑是相当便宜的。

不拘一格、亦西亦中：不要规矩，只要效率；不求精致，只求合用。

近年来，许多“港式茶餐厅”开始出现在内地城市的街头。

它们有的只提供普通中式饭菜，与一般餐馆无异；有的则倾向高端，成为小资白领的聚集地。

这不禁令无数食客产生疑问：港式茶餐厅到底是什么？到底吃什么？于是，《人气茶餐厅美食精选》一书便应运而生。

本书一共囊括了162种茶餐厅常见食品的制作方法。

其中不乏“丝袜奶茶”、“菠萝包”等具有浓郁香港气息的特色食物。

编排体例上则借鉴一般茶餐厅的食谱，分为饮品、小吃、主食、粉面、粥食等五大方面。

令读者一目了然、方便查阅。

本书文字简洁、图片精美。

既适合家庭参考，也可供厨师借鉴。

<<人气茶餐厅美食精选>>

书籍目录

茶餐厅知多少饮品篇 丝袜奶茶 红豆珍珠奶茶 泡沫奶茶 珍珠奶茶 柠檬咖啡 鸳鸯奶茶 咸柠七 柠檬和利宾纳 菠萝冰沙 西瓜冰沙 什果宾治 薄荷宾治 哈密瓜奶昔 可可奶昔 草莓奶昔 番茄汁 蜂蜜袖子茶 杨枝甘露 芝麻糊 杏仁糊 椰汁西米露 什果西米露 西瓜西米露 芋头西米露 红豆冰 绿豆沙 百合南瓜糖水 核桃糊 奶香可可 冰激凌牛奶咖啡 碧绿豌豆羹 罗宋汤 奶油忌廉汤 虫草花炖家鸡 天麻炖猪脑 白肺炖青榄 苦瓜瘦肉汤 三鲜冬瓜汤 金针菇鸡丝汤小吃篇 菠萝包 法兰西吐司 花生酱吐司 番茄鸡蛋奶酪三明治 火鸡三明治 培根三明治 黄瓜小方包 热狗肠 豆沙角 炸春卷 奶油菠萝 蜜汁叉烧包 蛋挞 椰香糯米糍 水果沙拉 水果雪糕船 香煎鸡排 香煎牛排主食篇粉面篇粥食篇

<<人气茶餐厅美食精选>>

章节摘录

插图：[材料和器具]柚子1个，冰糖半包，蜂蜜、精盐各适量，苹果块、雪梨块、菠萝块各适量。

[步骤]用精盐充分擦洗柚子皮。

2用小刀将柚子的外皮削下来，尽量只削黄色部分（白色部分最苦，可适量取舍）。

将柚子肉搅打成泥状待用。

3用精盐揉搓柚子皮，使柚子皮中的苦味析出，再用清水漂净，此步骤可重复2~3次。

4柚子皮放入精盐水中浸泡12小时。

5将柚子皮放入精盐水里煮约10分钟，最后用清水冲洗并沥干。

6锅中加入柚子皮、果肉泥、一小碗清水、半包冰糖，以中小火熬1~2个小时，期间注意经常搅拌，以免粘锅。

熬至黏稠、柚皮金黄透亮即可。

7加入蜂蜜，搅拌均匀后制成蜂蜜柚子茶酱。

8将茶酱放入密封容器，冷藏3天。

9饮用时，只需挖出2~3勺茶酱，冲入适量温水调匀即可。

根据个人口味，还可适量加入苹果、雪梨、菠萝等水果块。

<<人气茶餐厅美食精选>>

编辑推荐

《人气茶餐厅美食精选》：珍珠奶茶，椰汁西米露，菠萝包，排骨通心粉，平媒醋都蹄蛋，滑鸡粥。

<<人气茶餐厅美食精选>>

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>