

<<钟鸣鼎食丛书 : 小食>>

图书基本信息

书名：<<钟鸣鼎食丛书 : 小食>>

13位ISBN编号：9787540680060

10位ISBN编号：7540680067

出版时间：2010-9

出版时间：广东教育出版社

作者：江献珠

页数：160

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>

<<钟鸣鼎食丛书 : 小食>>

内容概要

本书为羊城首席美食家后人、美食大师江献珠女士点睛传艺的经典家常菜谱，一部传承粤菜小食技法、经典味道的巨献！

本书一书的内容以图解菜谱的形式展示了读者关心的焦点，操作中的难点、关键点，阐明了传统技法与中西烹饪新法的区别，道出保留原汁原味的秘诀。

本书一书达到“四结合”境界：绝妙的小食技法 粤菜技法源流、基本功、窍门、传承、原创技法与味道真实纪录；几十款经典小食食谱，展示无限珍贵的居家美味；小食技法与味道的点睛要诀；精妙典雅、烘托美味的典雅隽秀文字。

作者简介

江献珠，民国初年羊城首席美食家江孔殷——江太史之孙女，经典的太史蛇羹便是源于江家。其早年毕业于香港中文大学崇基书院，负笈美国费利狄更逊大学（Fairleigh Dickinson University），获商业管理学硕士，后在加州州立圣荷西大学（San Jose State University）营养系讲授“

书籍目录

编者的话总论春花凉拌四小碟麻酱腰片猪脚冻素脆鳝橙豉十谷十果粥裹蒸粽杏汁南瓜紫米露哈密瓜西米露黄耳燕窝羹冬茸燕窝蛋白杏汁红枣核桃糊炖甜蛋豆沙锅饼椰汁生磨马蹄糕小蛋撒糖沙翁炸牛奶鲮鱼萝卜糕腊味咸汤丸家制全蛋虾子生面鲜菇拌伊面干捞牛河星洲炒米粉安心肉丝炒面豉油皇炒面荷叶饭笼仔蒸蟹饭有味谷麦饭低脂糯米饭糯米鸡蛋白珧柱露笋炒饭椒叶茸鸡茸粟米羹鸡丝“如”翅羹珧柱羹鱼肚鸭丝羹菊花黄鱼羹

章节摘录

插图：中国人自诩为“饮食王国”，煌煌然有五千年的历史。

但一说到甜品，便怎也及不上外国、尤其是法国，餐后的甜品不可或缺，而且花样和口味实在吸引，举世驰名。

回过头来看中国的甜点；很单调，但样子精细，淮扬点心名重中国，其中的酥皮与面皮甜点心，外形千万化，鱼虫花鸟，可惜馅子只得那几种，多是豆泥之类，广东人觉得不好吃。

北方点心连精细两字也谈不上了。

那么，难道广东点心会更上一层楼吗？

香港现在是特区，以前是英国殖民地，受了英国饮食的影响，顺理成章便会采用外来材料，诸如奶品、调味品和西方烹调方法，广州和香港接壤，自然也不甘后人了。

在“食在广州”的繁盛时期，广州有四大名酒家、十大茶室，而这些茶室首创了不少今日仍然流行的点心；甜点的品种远比中国其他菜系的为多，丰富复杂，馅子多样而趋西化，有些简直是西式饼点的化身。

但点心是要到外面吃的。

那时除非富户政要可以雇请点心厨子，在一般家庭中能吃到的都是妇女制作的拿手家乡风味小食，甜点是寥寥可数，倒是一些甜汤诸如红、绿豆沙和稠结的甜糊诸如杏仁茶、芝麻糊、花生糊、核桃露等，可说是家常甜品的代表作。

就算今日在香港和广州，随处可见到甜品店，而花巧之处，简直中西难分。

更有奶品专卖店，售卖奶类的甜品。

小食包括的范围很广，举凡上列的食品以外，其他的都可算是小食，这些都不是用；以充饥的主食，而是在正餐外的零星杂食或时节食物。

编辑推荐

《钟鸣鼎食丛书6:小食》比谭家菜更正宗、更纯粹；中国粤菜第一家，香港美食大师倾心之作；羊城首席美食家后人江献珠；美味家饌、分步图解。

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>