

《糖水小鋪》

图书基本信息

书名：《糖水小鋪》

13位ISBN编号：9789570327687

10位ISBN编号：9570327685

出版时间：2002年02月27日

出版社：尚書

作者：陸仁萍

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《糖水小鋪》

內容概要

到過香港旅遊的人，除了穿梭在大百貨公司和精品店血拼外，對街旁佇立的糖水店必定不陌生，像「許留山」的椰奶西米露、「糖朝」的木瓜燉雪耳、恭和堂的龜苓膏等等，適時地滋潤了你「口乾舌燥」的嘴巴，也撫慰了你快累癱的雙腿吧！

香港人有喝糖水的習慣，可不是加了冰糖的開水，而是各式各樣的滋補甜品，像紅豆沙、馬蹄露、芝麻糊等等，不但補而不燥，還能養顏美容，因此你可以常見香港藝人說她保養秘方是喝一盅有滋養妙用的「糖水」。而喝「糖水」對香港人而言是稀鬆平常的事，你也可以看到港劇中全家一起吃「糖水」的甜蜜場景。

在交通便利與經濟繁榮下，你極可能有機會一遊香港並品嚐香港的「糖水」，畢竟仍有時空的差距，並不是隨時隨地就可以滿足你的口腹之慾，而在異國美食聚集的台北，你仍然會發現名目繁多的甜品，卻有多油脂、高熱量之虞；或者你會發現不少廣東菜和港式飲茶，卻找不到道地口味的糖水。現在，你不需要出國，也不需要街頭盲目尋找，藉由「港式糖水」一書，你就可以輕鬆品嚐！愛自己，就為自己煲點糖水，由內而外的滋潤，讓你的美麗不再靠胭脂調就了！

至於港式甜點、甜糕也是甜食者的最愛，它花樣多、造型巧，運用各種素材變化出經由蒸、煮、煎、炸的多樣風貌，讓甜食愛好者大飽口福，例如軟酥香黏的脆皮炸湯丸、高麗豆沙香蕉，入口即化的馬拉糕、酥炸馬蹄條，滑嫩爽口的薑汁燉鮮奶、冰花燉雞蛋，如果你已嚐過它的美好滋味，這本書可以引導你入門自己動手做；如果你改嚐過，它就是你最好的指導者，且讓你見識到港式糖水與甜點、甜糕的無窮奧妙！

書籍目錄

糖水小舖
養生小百科
甜點類
洋參燉蜜棗
枸杞燉桂圓
雪耳燉木瓜
木瓜燉海底椰
川貝燉雪梨
紅棗燉雪蛤
杏汁燉官燕
蓮子燉竹筴
湘蓮核桃露
生磨杏仁露
蛋花馬蹄露
火麻仁露
椰奶野米露
香芋西米露
鮮奶麥米甜粥
米花生糊
香滑芝麻糊
淮山粟子糊
海帶綠豆沙
百合紅豆沙
椰汁黑糯米
桑寄生蛋茶
甜點類
芝麻笑口棗
杏片香薯棗
花生糖不用
奶黃西米角
桂花糖紅棗
脆皮炸湯丸
冰花炸蛋球
高麗豆沙香蕉
酥炸馬蹄條
晶瑩鮮果凍
優酪乳布甸
雞蛋焗布甸
薑汁燉鮮奶
冰花燉雞蛋
糕點類
綠豆仁甜糕
香芋雪蛤糕
杏仁椰汁糕
蓮蓉南瓜糕
龜苓膏
相思紅豆糕

核桃馬拉糕

《糖水小鋪》

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:www.tushu000.com