

《《广式早茶·点心》》

图书基本信息

书名：《《广式早茶·点心》》

13位ISBN编号：9787518007762

出版时间：2014-9

作者：犀文图书编著

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

《《广式早茶·点心》》

内容概要

早茶点心是在茶道中分量较小的精雅食物，是在茶的品饮过程中发展起来的一类点心。早茶点心精细美观，口味多样，形小、量少、质优，品种丰富，是佐茶食品的主体。广式早茶点心是粤菜的一大重要组成部分，我国流行早茶点心的地区很多，以广东最为出名。广东人喜饮茶，茶市有早、午、晚三市，其中以早茶最为热闹。饮茶是广东人日常社交休闲的主要方式之一，多年的历史文化，饮茶这种饮食习惯早已成为广东市民的一种生活方式。广式早茶点心拥有独特的风味和制作技巧，文明全国。因广东邻近湖南、江西、福建、广西，而使粤菜包括粤式早茶点心都兼收并蓄，具有丰富多彩的鲜明特色。各式各样的点心是广式早茶的主要特点，广式早茶点心讲究清而不淡，鲜而不俗，嫩而不生，油而不腻。其中以糕点、包子、酥最受欢迎，本书主要介绍六个分类，分别选用了典型易做的早茶点心，图文并茂地讲解制作要领，让你能迅速掌握制作方法，轻松做出美味、精致的早茶点心。现在广东的早茶风靡全国各地，广东早茶其实是以品尝美味为主，以品茶为辅的一种品饮习俗的延伸。早茶中茶点之多，让人数不胜数，口味有甜有咸，人各取所好，非常随意，而每一份茶点都小巧精致，如虾饺、蛋挞、酥饼等都以色、香、味俱全而受到各层人士的欢迎。

本书介绍了纯正广式茶点的做法，让您也做出清而不淡、鲜而不俗、嫩而不生、油而不腻的点心！

包括各式正宗的广式早茶、点心的基本知识、厨具和所需材料、每种糕点的制作方法，涵盖糕类、饼类、包子类、饺子类、酥皮类等。读者只需按照书中的方法操作就可以做出各种营养价值高、款式新颖的点心，实用性强。

《《广式早茶·点心》》

作者简介

犀文图书,曾出书多本,手头资源丰富。作品以烹饪菜谱、小工艺、美容美发、养生、家装家饰家居类为主,以家庭的实用性、体例的科学性、内容的丰富性为特点,在生活经济图书领域颇有影响。

书籍目录

Part 1

基础知识

特色点心..... 7

制作工艺..... 8

主要材料和工具介绍..... 9

Part 2

糕类

腊味香芋糕..... 11

菊花马蹄糕..... 12

核桃马拉糕..... 13

椰汁煎年糕..... 14

香煎萝卜糕..... 15

香煎芋头糕..... 17

红糖蒸年糕..... 18

甘香黄金糕..... 19

香煎马蹄糕..... 20

脆皮萝卜糕..... 22

香滑南瓜糕..... 23

钵仔萝卜糕..... 24

XO 酱萝卜糕..... 25

清香玉米糕..... 26

清香百合糕..... 27

养发芝麻糕..... 28

枸杞红枣糕..... 30

千层咖啡糕..... 32

西米椰汁糕..... 33

班叶兰椰香糕..... 34

Part 3

饼类

奶皇水晶饼..... 36

花生甜糯饼..... 38

松脆葱油饼..... 40

核桃酥饼..... 41

老婆饼..... 42

莲蓉礼饼..... 44

蛋黄莲蓉饼..... 46

奶香莲蓉月饼..... 48

莲蓉酥月饼..... 50

乳香鸡仔饼..... 52

三色蟹柳饼..... 54

腐皮玉米饼..... 55

香麻韭菜饼..... 56

水晶虾饼..... 57

椰香饼..... 58

冰皮莲蓉饼..... 59

番薯饼..... 60

豆沙窝饼..... 61

香煎南瓜饼..... 62

《《广式早茶·点心》》

《《广式早茶·点心》》

精彩短评

1、准备带到美国自用！全铜版纸印刷种类丰富挺好！

《《广式早茶·点心》》

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