

《在家做饮茶点心》

图书基本信息

书名：《在家做饮茶点心》

13位ISBN编号：9789866506525

出版时间：2010-6-25

作者：文錦堂,張伯偉

页数：94

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

《在家做饮茶点心》

内容概要

广式饮茶加入台湾的饮食生活已经有相当长久的历史，无论是用餐的模式还是多元化的点心选择，都获得本地民众的深度喜爱。但是长久以来除非到餐厅茶楼去品嚐，很少自己动手做，原因是坊间的点心书都以蛋糕、饼乾等西点烘培为主；中式点心尤其是广东点心一直给人作法困难的印象而资料欠缺，本书邀请五星级主厨以深入浅出的示范，让读者照著图解也能做出想吃的美味点心。

除了各种必备工具的介绍、基本材料的解说，针对作法特殊的点心都一一图解，让读者更容易了解製作流程，减少摸索，并提供购买器具与食材采购的指引资讯。

学习任何烹饪技巧，往往会因为一个小地方的疏失，达不到预期的口味和效果而令人沮丧，本书针对每道点心最重要而且必须注意的重点用叮嚀的方式提醒，让读者减少失误。除了点心以外，还介绍了广受欢迎的各式小菜以及甜品，让读者在家也可以享受茶楼各式甜、咸点心，无论家人团聚或招待朋友，任何口味都可以成为您的拿手杰作。

本书特色

1. 口味齐全的广式点心书

精选64道广受欢迎的广式点心，包括点心、甜品、小菜三大类，蒸、炸、煎、烤应有尽有，经典菜色一网打尽。

2. 图解详尽

无论工具、食材还是製作流程，彩色分解图让您清楚学习，不必凭空摸索，还教您认识六大基础粉料，举一反三，製作点心更得心应手。

3. 贴心叮嚀

名厨秘诀大公开，无论火候控制、製作流程还是各种小技巧都不藏私，降低失败率，让成品满足口福、增加成就感。

4. 附带提供

中国茶的冲泡方法，让您在家也能自己泡好茶；享受更轻松自在的茶楼文化，还有饮茶小故事，饮茶吃点心增添生活情趣。

《在家做饮茶点心》

作者简介

文锦堂

1961年出生

香港人

1986年定居台湾

曾任香港富江酒楼点心副主厨、台湾富瑶餐厅点心主厨、西华饭店点心主厨、圆山大饭店金龙厅厨房领班等职位，拥有丰富的製作点心经验。

张伯伟

1967年出生

於1991年拜金氏世界纪录国宝级张鸿俞大师学习拉麵技艺，歷年来在其带领下，参与数次公开表演。1992年考取中餐烹调技能检定乙级技术证照，1997年通过专科学校食品工程科毕业学校鑑定考试，之后担任圆山大饭店金龙厅厨房副领班一职。

《在家做饮茶点心》

书籍目录

- 06就是爱喝茶吃点心 谈港式饮茶
- 10食材 & 工具大揭秘
- 13?你做六大基础粉料
 - 发麵
 - 烫麵
 - 烫澄粉皮(拍皮)
 - 水晶麵皮
 - 水油酥皮
 - 千层酥皮
- 壹 美味点心
- 蒸
 - 20蠔汁叉烧包
 - 21椰香奶皇包
 - 22小笼汤包
 - 23晶莹鲜虾饺
 - 24珊瑚海皇饺
 - 25瑶柱韭菜饺
 - 26鲜虾烧卖
 - 27七彩海棠果
 - 28翡翠蟹肉饺
 - 30虾仁肠粉
 - 32潮州粉果
 - 34港式腊肠卷
 - 35腊味萝卜糕
 - 36伦教糕
 - 37马拉糕
 - 38椰奶千层糕
- 炸
 - 40白糖砂翁
 - 41咸水饺
 - 42鲜虾腐皮卷
 - 43脆皮粉果
 - 44三丝春捲
 - 45起司芋泥饼
 - 46椰蓉奶皇球
 - 47芝麻球
 - 48炸香蕉球
 - 49开口笑
 - 50萝卜丝酥饼
 - 52炸椰奶布丁
- 煎
 - 53鮭鱼煎饺
 - 54生煎包
 - 55鮪鱼葱烧饼
 - 56起司锅饼
 - 57金瓜煎饼
 - 58芝麻煎饼

《在家做饮茶点心》

- 59香煎马蹄糕
- 烤
- 60老婆饼
- 62芋头酥饼
- 64葡式蛋塔
- 66椰蓉香妃酥
- 67蜜汁叉烧酥
- 68莲蓉皮蛋酥
- 69苹果酥条
- 70酥皮蛋塔
- 貳 幸福甜品
- 72香芒鲜奶酪
- 72滑蛋清煲凉
- 74百合红豆沙
- 74腐竹煲马蹄
- 76木瓜杏耳盅
- 76杏仁冻豆腐
- 78芋香焗布丁
- 78什锦西米捞
- 80香芒凉糕
- 叁 精緻小菜
- 82豉汁蒸排骨
- 82沙茶金钱肚
- 84三色珍珠丸
- 84龙鬚花枝丸
- 86百花镶茄子
- 86白玉镶鲑鱼
- 88烤白菜
- 88香芒鱼捲
- 90时蔬牛肉丸
- 90彩椒煎鱼饼
- 92蠔油芥蓝
- 92香煎莲藕饼

《在家做饮茶点心》

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