

《港點心．港味道》

图书基本信息

书名：《港點心．港味道》

13位ISBN编号：9789621447463

10位ISBN编号：9621447461

出版社：萬里機構

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

《港點心．港味道》

內容概要

以點心為主題，透過其發展歷史、品種演變和製作特色，說香港潮流點心，大部份點心會有製作步驟、圖解說明，點出點心的味型或特色，加深讀者們了解港式麵包的獨特性。

《港點心．港味道》

作者簡介

李振良李振良資深專業點心師，擁有四十多年經驗，從點心售賣員逐步晉升點心部總管，熟悉點心業運作。為了使製品更完美，創作更多新款點心，邊學邊做，積極與業界技術交流，擴闊視野。他先後服務多間著名食肆，期間擔任點心飲食親善大使，到訪東南亞、泰國和中國內地作巡迴表演。工餘時，他還為港九酒樓茶室總工會職業（日/夜）學校擔任客席點心講師。經歷 Experience: 鑽石酒家 Diamond House 鑽石酒樓 Diamond Restaurant 美心皇宮酒樓 Maxim Palace 翠香樓酒家 Tsui Heung Lau Restaurant 柏苑酒家 Pak Yuen Restaurant 楚樓香酒樓 Chor Lau Heung Restaurant 太平洋會所 Pacific Club House 旺角維景酒店（前京港酒店）荔軒中菜廳 Lychee Garden Chinese Restaurant of Metropark Hotel Mongkok(Formerly Hotel Concourse)

《港點心·港味道》

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