

# 《香港点心 高级点心师》

## 图书基本信息

书名：《香港点心 高级点心师》

13位ISBN编号：9787535953940

10位ISBN编号：7535953948

出版时间：2011-1

出版社：广东科技出版社

作者：梁伟山

页数：156

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](http://www.tushu000.com)

# 《香港点心 高级点心师》

## 内容概要

《香港点心·高级点心师》是一部完整的点心和宵夜制作图书，介绍了80多款香港常见点心和宵夜，采用精简的文字配合图片，介绍点心的标准规范，并以实例点明成败关键-最后从科学角度分析点心制作的基本原理，是一本集实用、资讯和科学于一身的专业书籍。

# 《香港点心 高级点心师》

## 作者简介

梁伟山，驰骋饮食业30多年，曾在多间著名酒店和饮食集团担任点心主管、行政总厨等职位，曾担任过饮食顾问。

# 《香港点心 高级点心师》

## 书籍目录

前言编辑的话炸焗、酥类 笑口枣 油角 核桃酥 老婆饼 叉烧酥 鸡仔酥 京式萝卜丝酥饼 蛋挞 椰挞 牛油曲奇 杏仁曲奇条 蛋黄酥 蜂蜜蛋糕 炸面(油炸鬼) 牛蒡酥 咸煎饼 芋角 咸水角 春卷 罗汉腐皮卷 冰花蛋球 蛋散 干丝鹅肝酥糕类 芋头糕 萝卜糕 马蹄糕 水蒸蛋糕 黄金糕饺子类 四色饺 虾饺 豆苗饺 鱼翅饺 灌汤饺 赛螃蟹饺 窝贴 京式饺子 羊肉饺子 韭菜棵 粉棵 潮州粉棵冻糕、软皮点心类小食类包类

## 章节摘录

插图：

# 《香港点心 高级点心师》

## 编辑推荐

《香港点心·高级点心师》：资深点心师亲自传授84款流行点心小食的制作心得，专业技术指导，说明优质点心制作标准，科学解读揭开点心好吃的秘诀，纠正常见谬误，专题介绍常用食材，里里外外全面认识美点。

## 《香港点心 高级点心师》

### 精彩短评

- 1、点心倒是比较经典，但是都不怎么耐看。而且内容很简单，只有文字描述图片不多。相对于这个定价真的不怎么划算。后悔。但是里面的方子目前还没有试过。这个不做评论
- 2、这书真很一般。第一，是用白话（广东话）写的。第二，没有步骤分解图，只是短短的文字描述。第三，用的是行内术语写的。另外，我很想知道什么是筋面粉咯，真是晕了。总之，如果在书店看到的话，绝不会买。
- 3、收到后感觉很失望，图片不少，都是一些成品不合格的例图，如何做得更好却不详细介绍，像萝卜丝酥饼的外型如何做？书中的材料中多用到食品添加剂，对于追求健康生活的家庭来说，不是很适用
- 4、有些点心中家是较难做得好吃的，但可以选择里面简单一些的配方来做。这个系列的书籍纸张、画面超美。
- 5、这本书的方法不详细，所以操作起来有难度。
- 6、本来觉得贵,想不买的一本,但后来还是买了下来.要是早点出这本书,我就不要东凑东买的.这本一次就集合了我想要的.之前的点心书好多都大同小异.这本比较来得实际,也比较集中,不会有其它点心书,大同小异之感.十分地高兴.给五分.
- 7、朋友很喜欢的书，代朋友买的
- 8、一睇就美味！好想去饮茶啊！
- 9、《香港点心 高级点心师》的作者非常用心、尽心、细心写这本书的
- 10、很多都很难做吧
- 11、书的质量很好，介绍的品种也很多。不过只可以学习，因为一般家庭是做不到的。

# 《香港点心 高级点心师》

## 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](http://www.tushu000.com)