

《特级点心师》

图书基本信息

书名：《特级点心师》

13位ISBN编号：9787535953421

10位ISBN编号：7535953425

出版时间：2011-1

出版社：广东科技出版社

作者：梁伟山

页数：146

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

《特级点心师》

内容概要

香港点心融汇了中国南、北美点的精髓，并吸收了西方和东南亚特色，别具一格。《特级点心师·香港点心》介绍了60多款香港名点的制作方法。驰骋饮食业30多年的梁伟山点心师图解剖视，论尽点心制作规范和标准，收益精巧，美点现眼前。

《特级点心师》

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。曾任职的酒店和饮食集团：红宝石酒楼美心皇宫希尔顿酒店点心部深圳阳光酒店华天国际酒店管理有限公司深圳阳光酒店CIE酒店管理有限公司合肥安徽酒店湖南长沙富丽华酒店……

《特级点心师》

书籍目录

香港点心发展概况20世纪60—70年代的点心介绍和特色 鹌鹑蛋烧卖 猪肝烧卖 烧卖 虾饺
鲜虾肠粉 蟹黄溜汤饺 七彩炒银针粉 荷香糯米鸡 蚝皇叉烧包 古法马拉糕 奶白猪油包 鸡球
大包 蛋黄莲蓉包 清香芋叶角 香滑芝麻卷 泮塘马蹄糕 大排档脆皮煎堆 荔浦秋芋角 安虾咸
水角 鸡丝春卷 榄仁萨其马 蜜味金钱鸡卷20世纪80—90年代的点心介绍和特色 汤浸灌汤饺
鲜虾菜苗饺 鸿运金鱼饺 客家茶糰 潮州粉糰 潮州糯米卷 迷你珍珠鸡 千层马拉糕 鲜虾腐
皮卷 芋丝春卷 沙律明虾角 上汤炸粉糰 萝卜丝酥饼 香麻叉烧酥 黄桥烧饼 小凤酥饼 杨枝
甘露 香芒布丁2000年后的点心介绍和特色 蟹粉小笼包 百子寿包 香菇素菜包 雪影杏汁包 天
下第一包 墨西哥芋蓉包 蜜饯脆麻花 鲜奶雪蛤酥 松子酥饼 旋转三流沙(绿茶、擂沙和红豆)
心似蜜三芒(芒果布丁、迷你香芒挞和香芒米糕) 手擀三新酥(琥珀核桃酥、金华火腿酥、青岛元贝
酥) 齐做三饺作(四喜临饺子) 齐食二米糕(中国大米糕、南瓜腰豆糕) 千层三冻糕(黑白芝麻糕、鸳
鸯咖啡糕、椰汁红豆糕)附录行内用语

《特级点心师》

章节摘录

版权页：插图：香港点心师傅来自五湖四海，所以制品也各有不同，因而形成几个大“系列”，制品和味道各具特色。香港点心，早期（约20世纪30-50年代）主要分南、北两派。南方点心源于广州，北方点心则来自淮扬、北京等城市。经过长期发展、融合和整合。逐渐形成现今业界公认的四大主要流派：京式点心，广式点心·沪式点心和香港本土点心。京式点心（北京点心）：既有艳丽的宫廷色彩，也有淳朴的民间特色·富有地方风味。宫廷点心的特点是制作精致，形状美观，可口怡人：著名点心有豌豆黄、芸豆卷、肉末烧饼等。民间小吃蕴含浓厚的地方气息·以小吃摊子食物为主，著名点心有狗不理包子、饺子、烧饼、冰糖葫芦等。回民小吃以奶酪、羊酪为主要食材，著名点心有艾窝窝、凉糕和羊肉面等。沪式点心（淮扬点心）：上海曾遭列强割据，与外国接触频繁，所以在饮食方面相应地受西方影响，点心种类除了传统制法，也具有英国、法国和俄国风味。沪式点心品类繁多·亦精亦粗，许多小吃店结集在城隍庙一带，并汇集了苏州、扬州、无锡、杭州及其他邻近地方的名食。著名点心有小笼汤包、生煎包、菜肉云吞、各色蒸饺和咸甜酥饼等。

《特级点心师》

编辑推荐

《特级点心师·香港点心》是由广东科技出版社出版的。

《特级点心师》

精彩短评

- 1、帮同事买的，她是一个点心制作爱好者，听讲比起书店里的便宜多了。
- 2、每道点心有过程演示，清楚细心，实用性强
- 3、还行吧,都是传统点心,不够新颖.
- 4、收到后看了一下，感觉很失望，内容太简略，做叉烧包的糖皮，书中用做好几个点心的皮，但却没教糖皮如何做，所做点心的材料用量也大，不太适合家庭做，买过好多关于面点的书了，这本书不太适合家庭用
- 5、挺不错，挺全面的，配图也很精致！
- 6、这系列的都买齐了,喜欢收藏这类书籍.当当网效率比以前高很多,下单不到24小时就收到书本了,非常满意,全5分.
- 7、里面的包子有点复杂，点心师说要做到好吃就要做面种。但有一些糕点倒是不错，还做了给同事吃。一本书不可能所有的配方都适合自己。
- 8、很多细节过程都没得说，新手可能看不懂，不过也值得一看
- 9、图文并茂，步骤清晰，但是真正做起来材料较难准备齐全。
- 10、这本书一般，学不到什么，不过书的质量不错
- 11、学到蛮多东东，有空时尝试下
- 12、挺好的，还有步骤。就是文字说明挺少的。
- 13、买这本书，起初以为是特级点心师会讲解得很详细，却是事与愿违，这本书只适合很有基础的人看。不实用
- 14、不错，收藏家的宝贝
- 15、給有點經驗的人看比較好。新手要自己摸索一下才能上手
- 16、图片很好看，但要跟着做，有难度
- 17、热爱生活，远离添加剂，这样的书多读些，自己多做点，过幸福生活。
- 18、绝对是一般不得多得的好书，值得推荐，图文并茂，实在是难得的优秀作品！强烈推荐。
- 19、有步骤，可尝试做一下试试
- 20、总起来说比较其它类的点心制作书，还是一本比较上手的书
- 21、没有过程讲解，只有图片，
- 22、中国的点心其实还是很不错的，按照这本书做一下，现有成就
- 23、很喜欢，有点用
- 24、图文并茂，经典实用，如果再配上一张光盘动态实录就更好了！
- 25、说实话,这本书不实用,很多操作步骤不详细,比如烧卖皮就根本没有介绍,所以这书只能养眼看看还行,不实用,想学的话就不太可能了
- 26、越看，我就越饿！书里面介绍的在广州都应该可以吃到的在酒楼！
- 27、很好的一本香港点心书，图示教发也很清楚。
- 28、看图片就很有食欲的书，可惜教的方法中过程描述好简单，还有就是香港很多配料的叫法和大陆不同，识别起来也蛮困难的
- 29、很好，很实用，经典
- 30、建议不要买,不适合家庭,里面的分量和设备都是商业的分量,一次做80多个虾饺.....
- 31、罗列了部分经典的老式点心和2000年后新起的点心做法，做法介绍较为简练，可能适合有一定基础的人，如果是入门者建议还是到网上学习或自学，点心的关键我觉得大部分是对面粉的处理，不过书中的部分糕点做起来也是比较简单的。我觉得介绍的点心还是太少了，其实还有很多好好吃的点心，如果可以按照点心的做法分类整理可能更好。
- 32、写的不错，长了眼界！！
- 33、早就想买这本书了，内容很全面，很有保留价值！在书店看过N次因为价格一直犹豫，当当上便宜好多，质量相当的不错，刚刚拿到还没仔细研究，非常感谢！
- 34、学习做点心的不错书籍
- 35、节奏和图都挺详细，但是不太适合初学者哈
- 36、花色挺多的，要是多一些基本知识的介绍就好了。

《特级点心师》

37、此书无操作步骤，只能“画饼充饥”。不懂香港话、不知专业术语者慎购。

《特级点心师》

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