

<<时尚蒸点>>

图书基本信息

书名：<<时尚蒸点>>

13位ISBN编号：9787122069085

10位ISBN编号：7122069087

出版时间：2010-1

出版时间：化学工业

作者：石锦洪

页数：98

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：<http://www.tushu007.com>

<<时尚蒸点>>

前言

生活在急速进步的大都会，对生活质量的追求越来越强烈，延伸向前，对每天必须享用的食物要求也越来越高。

为何我们会追求和改良食物呢，如何才能令食物做得健康又美味？

这一连串的问题，答案只有一个，能够尝到美味食物是一种享受和生活艺术。

所以能做出色、香、味俱全和健康的优质食品，回味无穷，满足又自豪。

回想在20世纪70年代刚踏入饮食业时，学徒生涯给我感受最深。

以前旧派厨房的运作模式，老师傅比较保守兼护己，不轻易传授技艺，食品分量无标准，出品时好时坏，每当接获客人的投诉时，作为饮食从业员的我，心里非常难过。

从那一刻开始，我便立志必须确保产品质量，不断测试和改良食品，定下品质标准、分量比例、制法技巧等，从而确保制品能满足客人要求，并进一步追求自己在点心创作的目标和理想。

客人们的一声赞赏，换来自己心灵上的无限满足。

进入千禧年代，我希望能将过去多年来的所学、所创、制法经验和心得辑录成书，并与大家一起分享。

在这里还要多谢曾协助参与制作的一群工作人员。

<<时尚蒸点>>

内容概要

本书主要介绍50例中国香港时下流行蒸制面点的制作，包括原料配方（材料、馅料、调料）、分步图解和操作要领等，原料配方超详细，调馅技巧大揭秘，操作手法全公开，可帮助面点小吃制作经营商户、中式面点师、大众面点爱好者迅速掌握操作技巧，做出“时尚”好滋味。

<<时尚蒸点>>

作者简介

石锦洪，是资深点心师傅，入行超越30年，走遍大江南北，对各款怀旧点心和新派美点颇具心得，由于个人崇尚健康饮食，故努力提倡选用健康材料做点心，秉持少油，少糖和少盐作改良点心的理念。他曾参与数集饮食电视节目《李锦记八大名菜》作嘉宾主持，并先后任职许多著名食肆，

<<时尚蒸点>>

书籍目录

1. 美味馅料的秘密 (1) 多汁的汤包和饺子不可缺少的汤冻 (2) 各式馅料制法 (3) 黄油蟹粉馅和大闸蟹粉馅的差异 (4) 认识常用工具与粉类材料 2. 不同面团变出美味点心 (1) 虾饺皮制法 金冠蒸饺 XO酱墨鱼蒸饺 蟹子鱼翅蒸饺 云胜香菱篮子饺 蝴蝶胡萝卜饺 碧绿叶叶饺 素菜荷花饺 魔鬼鱼饺 白菜金粟饺 笋角鲜虾饺 碧绿凤眼饺 弹涂鱼饺 香芹半月饺 晶莹兔子饺 (2) 粉果皮制法 蟹肉元宝饺 玫瑰花饺 缤纷四喜饺 白菜花饺 菠菜柳叶饺 韭菜龙虾饺 石榴蒸饺 三色蒸饺 赛螃蟹蒸饺 上素蒸粉果 三色风车饺 天津素翅饺 传统潮州粉果 太极银锣饺 (3) 水晶皮制法 蟹皇水晶饺 水晶南瓜饺 云南野菌饺 三色水晶果 雪菜水晶包 (4) 饺子皮制法 娥姐锅贴煎饺 高汤鱼尾饺 京式煎饺 金汤灌汤饺 贡菜蒸饺 红油抄手饺 金网香妃饺 苋菜菇饺 宁波滑饺 京川菜苗焯饺 (5) 汤包皮制法 三菇灌汤包 浓鸡灌汤包 上素灌汤包 黄油蟹粉小笼包 大闸蟹粉小笼包 台式小笼包

<<时尚蒸点>>

章节摘录

插图：

<<时尚蒸点>>

编辑推荐

《时尚蒸点》：原料配方超详细，调馅技巧大揭秘，操作手法全公开，香港面点大师教您在家做出“时尚”好滋味！

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:<http://www.tushu007.com>