第一图书网, tushu007.com

<<皇帝最爱的宫廷点心>>

图书基本信息

书名：<<皇帝最爱的宫廷点心>>

13位ISBN编号：9787122121363

10位ISBN编号：7122121364

出版时间：2011-11

出版时间：化学工业

作者：颜金满

页数：105

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

前言

自从推出《包出好点心》一书至今已有一年半的时间，在这段期间脑海中就不断浮现——以宫廷点心为主，制作皇宫后院中皇后、贵妃平日所品尝点心的计划，起因基于想一窥皇室御厨的点心世界。
在制作本书时，心情感到相当复杂，因在这本书之前，有几道食谱曾于多年前在其他平面媒体发表过，当时先生很在意其处理的方式过于简陋，一再要我重新编写出一本完整又丰富的精致书籍、但自己却因为忙碌而缓慢拖延。
直至去年先生躺在病榻时，我告诉他说，一定会加油写出这本书送给他当作礼物，而今本书已如愿制作完成，先生虽然看不到了，但这仍是我送给他的最佳礼物。
本书参详许多宫中御膳名点，从御宴全席中精选出适用于现在健康营养标准的糕点，并以中国南、北方来区分，揭开名点神祕的面纱，并重新归纳、研究出最好的味道重新发表于本书。
在制作本书的期间，制作群几人常开玩笑说自己也吃到皇宫里的点心，有如像太后王妃贵族一般优雅闲适的在品尝名点。
为期使读者能简单上手，我们花费了相当长的拍摄时间，将每一道精彩又精致的糕点均拍摄下详细制作过程图，并在书中一一点出操作重点，希望您也能与我们一同品尝美味宫廷糕点，在家也能招待友朋这尊贵又幸福的点心！

<<皇帝最爱的宫廷点心>>

内容概要

想知道皇帝爱吃什么点心吗？
《皇帝最爱的宫廷点心》(作者颜金满)教您制作皇帝最爱的宫廷点心。
在介绍材料和工具、自制基础馅料和基本米面团制作后，分北方点心和南方点心两部分详细介绍宫廷点心的制作过程。
《皇帝最爱的宫廷点心》点心配料完整公开，制作图解全方位展示，让您轻松做出宫廷点心，让您犹如身处皇宫，享用皇帝御用的美味糕点。

作者简介

颜金满，自幼成长于南台湾嘉意县，由于自小父母务农、每日早出晚归，所以每晚煮一桌热腾腾的菜等父母回来的工作便落在她的肩上，奠定了她在烹饪方面的基础与兴趣。
看着全家人吃光她一手搞定的饭菜，便沉醉在单纯的成就感中。

婚后，金满老师在一个偶然的机会里接触到西点烘焙的世界，竟激发了自己从一个平凡的家庭主妇走向专业厨艺师的野心，遂师承台北职训局，并先后取得了烘焙丙级及乙级的证照，以及中餐丙级证照，目前任教于台北芳和国中特教烘焙班，更在先生钟圣赐的支持鼓励下于景文技术学院餐饮管理科进修，并代表该校荣获“元气餐校际办桌公开赛”的第三名，无疑地在踏实的努力之下，金满老师的辛苦得到了回报。
这次出版自己擅长的意大利面食谱书，对于能够寓兴趣于工作中，她常觉得自己是个有福气的人。

在本书中，金满老师有感于市面餐厅所制作的意大利面口味不够本地化，遂将过去所学应用意大利面的嚼劲，研制各式各样更适合简易制作的意大利面口味，她将对意大利的热情应用在这些不同口味的家常意大利面中，让即使工作家庭两头忙的读者也能在家大展身手，为心爱的家人烹调一盘温馨与风味独具的意大利面。

第一图书网, tushu007.com

<<皇帝最爱的宫廷点心>>

书籍目录

话说宫廷点心
取材简单的宫廷点心
[本书使用到的糕点材料]
工具简便的御膳糕点
[本书所需器具使用技巧]
自制健康美味的基础馅料
[红豆沙馅、红豆粒馅、绿豆沙馅、莲蓉馅、枣泥馅]
基本米面团制作
北方点心——受宫廷御膳房影响，做工精巧细致
豌豆黄
驴打滚
艾窝窝
百果贺糕
小窝头
芸豆卷
金糕
紫米糕
紫玉糕
小豆凉糕
【美味延伸→绿豆凉糕】
芝麻卷
莲子糕
二珍糕
枣泥荷花酥
佛手酥
象鼻子糕
金丝烧卖
芝麻糊
核桃露
萨其马
【美味延伸→红糖萨其马】
鲜花玫瑰饼
茯苓糕
宫廷桃酥
【美味延伸→杏仁酥】
鲜奶酪
杏仁豆腐
肉末烧饼
糖卷果
鲜奶炸糕
桂花糕
花豆紫米粥
糖火烧
雪花酥
南方点心——因皇帝南巡，跃上中国点心界的舞台

红豆松糕
桂花江米藕
枣泥锅饼
【美味延伸→绿豆蓉锅饼】
八珍糕
四喜饺子
五丁包子
蛋黄千层糕
八宝糕
软炸元宵
蟹壳黄
菊花酥
【美味延伸→紫山药酥】
百果松糕
藕粉圆子

章节摘录

版权页：插图：

编辑推荐

《皇帝最爱的宫廷点心》由化学工业出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

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