

<<酥点大全>>

图书基本信息

书名：<<酥点大全>>

13位ISBN编号：9787122157683

10位ISBN编号：7122157687

出版时间：2013-1

出版时间：刘顺保^方志荣^龙业林 化学工业出版社 (2013-01出版)

作者：刘顺保^方志荣^龙业林 编

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>

## <<酥点大全>>

### 前言

油酥面团是中式面点四大面团之一，制作成的油酥点心（酥点）色泽美观，花样繁多，成品层次分明，松酥干香，口味多变，富有民族特色，深受百姓喜欢。

酥点制作工艺复杂，技术难度大，无论面点比赛还是宴席应用，酥点都不可少，同时也是体现面点师技术水平的标志，为此我们特意编写了《酥点大全》这本书。

本书将油酥面团常见的几种技法以及特性逐一阐述，并将代表性的制法用实例加以说明，精选近100例酥点作品，既有传统经典酥点，又有时尚流行酥点，是面点从业人员、面点专业教师的有益助手，希望本书能对更多面点从业人员有所帮助，也想借此与广大读者相互交流，共同进步。

对本书编写过程中所有参编人员的帮助和支持，在此一并表示感谢！

由于编写人员水平所限、时间仓促，不妥之处在所难免，恳请广大读者和同行提出宝贵意见！

## <<酥点大全>>

### 内容概要

《酥点大全》精选星级酒店精品酥点近100例，分单酥、暗酥、半暗酥、明酥、西式酥皮五部分，详细介绍原料配方、分步图解和操作要领等，配方超精细，图解超详细，更有关键点提示操作，扬州面点大师倾囊相授，可帮助饭店、餐馆中式面点师快速掌握制作方法，迅速学以致用。

酥点是面点中很重要的分支，不管是口味还是造型近年来都受到食客的赞誉，且近几年国内外面点大赛中参赛及获奖作品也多为酥点。

## &lt;&lt;酥点大全&gt;&gt;

## 作者简介

刘顺保，高级面点技师、江苏省烹饪大师、扬州三十佳厨师、淮扬菜烹饪名师，曾任多家大型酒店面点主管；从厨期间精业求精、专研技术、制作的点心受到了海内外宾客的一致好评。

参与编写了《一定要学的面点100种》《中国淮扬菜——面点》，共同主编了《中式面点工坊》《休闲早茶》《钟情小吃》《尚品点心》《最受欢迎创意面点120例》《高档面点精解150例》《顶级面点精解》等面点图书。

方志荣，高级面点技师、江苏省烹饪大师、淮扬菜烹饪名师。

先后在多家大型酒店任面点主管；有作品发表在《中国淮扬菜》《餐饮世界》；曾经获中国淮安淮扬菜美食节银奖、团体金奖、中国太原国际美食节金奖。

参与编写了《面点高手》《一定要学的面点100种》《中国淮扬菜——面点》，共同主编了《中式面点工坊》《休闲早茶》《钟情小吃》《尚品点心》《最受欢迎创意面点120例》《高档面点精解150例》《顶级面点精解》等面点图书。

龙业林，高级面点技师、江苏省烹饪大师、淮扬菜烹饪名师。

先后在多家星级酒店任面点主管，擅长淮扬面点、宴会展台、筵席细点的制作。

曾获得上海第一届世界烹饪大赛获展台金牌。

参与编写了《一定要学的面点100种》，共同主编了《中式面点工坊》《休闲早茶》《钟情小吃》《尚品点心》《最受欢迎创意面点120例》《高档面点精解150例》《顶级面点精解》等面点图书。

## &lt;&lt;酥点大全&gt;&gt;

## 书籍目录

酥点概述单酥（混酥）凤梨酥8甘露酥9桃酥10杏仁地瓜酥11果仁圈12芸豆酥13暗酥蚕豆酥15花生酥16马蹄酥17核桃酥18小猪酥19干菜鲫鱼酥20蝙蝠酥21蛤蟆酥22茶树菇酥包23蛋黄莲蓉酥24鸿运酥25咖喱酥饺26老婆饼27双麻酥饼28苏式月饼29黄桥烧饼30火烧31铜锣酥32五仁酥排33椰蓉酥卷34香酥粟米筒35半暗酥百合酥37海棠花酥38荷花酥39菊花酥饼40野菊花41玉兰花42盘花酥43榴莲酥44雀巢酥45如意酥46三角酥47鸽酥48鸭酥49巧果50吴山酥油饼51明酥黄梨酥53苹果酥54香蕉酥55石榴酥57枇杷酥58金丝蜜枣酥59蒜头酥60彩椒酥61葫芦酥62丝瓜酥63南瓜酥64仔茄酥65白萝卜酥66香芋酥67莲藕酥68田园花菇酥69竹笋酥71翠竹酥72兰花酥73梅花酥74牛头酥75天鹅酥76青蛙酥77海豚酥78墨鱼酥79金鱼酥80QQ企鹅酥81鲍鱼酥83海螺酥84贝壳酥85芭蕉扇酥86花坛酥87草帽酥89元宝酥90吉庆灯笼酥91琵琶酥93粮仓酥94提包酥95腰鼓酥96足球酥97雪人酥99糖果酥100三丝眉毛酥101鸳鸯酥盒102麻花酥103萱花酥104西式酥皮叉烧酥角106蛋挞107苦瓜蛋挞108蓝莓派109菱花酥110拿破仑酥111酥皮盅112羊角包113

<<酥点大全>>

章节摘录

插图：

## <<酥点大全>>

### 编辑推荐

《酥点大全》编辑推荐：原料配方超精细，分步图解超详细，技巧掌握超容易，扬州面点大师亲传身授，你也可以做出大师级酥点。

<<酥点大全>>

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>