第一图书网, tushu007.com

<<茶馔工坊>>

图书基本信息

书名：<<茶馔工坊>>

13位ISBN编号：9787308073578

10位ISBN编号：7308073572

出版时间：2010-2

出版时间：浙江大学出版社

作者：袁长渭，麻来军　主编

页数：86

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

中国是茶的故乡和饮食王国，以茶入菜，古已有之，但传承至今的茶菜并不多，杭州作为闻名中外的“中国茶叶之都”、“生活品质之城”，继承和发扬茶菜、茶点，是历史赋予杭州餐饮界新的使命。
杭州市政府早在2007年召开的“发展特色潜力产业”专题会议上明确指出：杭州要重点培育美食、茶楼等十大潜力行业，并在政策和财力上给予倾斜。
茶叶是很好的烹饪原料，而我校正好位于“西湖龙井茶”原产地保护区，得天独厚的区域优势为茶肴茶点的开发提供充足的物质保证。
茶叶内含有各种化合物多达500多种，如茶多酚、咖啡碱、蛋白质、维生素、氨基酸、类脂类、糖类及矿物质元素，它们对人体有较高的营养价值，还有保健和药效作用，在烹饪中可以做成冷拼、热茶、褒汤、面点等茶膳，既能起到色彩的搭配作用，又能起到保健功能。
以茶人膳，既保持了茶叶的营养，也促进了膳食的疗效。
如今，现代科学已证明了茶的保健作用，市场上以茶为载体的创新美食存在着很强需求。
茶肴茶点的推出，不但是时下人们对健康饮食关注的积极回应，更是对于我们中华民族数千年茶文化的积极弘扬。
杭州市西湖职高位于“西湖龙井茶”原产地保护区，有着得天独厚的地理优势，当地以“农家乐”为主的休闲产业蓬勃发展，有关部门和企业为“创精品、创特色”，主动联系学校，希望杭州市西湖职高能为茶楼管理和服务提供技术支持，促进休闲产业品质的提升。
同时，杭州市西湖职高众多学生的家庭本身就经营着“农家乐”休闲茶庄和茶楼，对茶菜和茶肴的学习有内在的需求。
学校基于区域经济发展要求，从当地特色休闲产业建设和从业人员需求出发，结合省级规划课题研究，进行茶点的研发，在继承传统茶菜的基础上，结合现代人重养生、重口味、重情趣的特点，取茶叶的色、香、味、形之意趣，选用以西湖龙井为主的各名茶，或整片茶叶、或茶粉、或茶汁糅合于菜肴中，调制出适合现代口感的茶菜、茶点40余款，现整理成册。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

杭州市西湖职高众多学生的家庭本身就经营着“ 农家乐 ”休闲茶庄和茶楼，对茶菜和茶肴的学习有内在的需求。
学校基于区域经济发展要求，从当地特色休闲产业建设和从业人员需求出发，结合省级规划课题研究，进行茶点的研发，在继承传统茶菜的基础上，结合现代人重养生、重口味、重情趣的特点，取茶叶的色、香、味、形之意趣，选用以西湖龙井为主的各名茶，或整片茶叶、或茶粉、或茶汁糅合于菜肴中，调制出适合现代口感的茶菜、茶点40余款，现整理成册。
全书包括了茶菜、茶点概况，茶菜实例与制作，茶点技艺这三个部分的内容。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

第一章 茶菜、茶点概况 第一节 茶叶片片蕴生机 第二节 名茶汇萃识茶性 第三节 千年茶韵理茶膳 第四节 分门别类析茶膳第二章 茶菜实例与制作 第一节 传统茶菜实例与制作　一、水产品类　龙井虾仁　白毛尖氽虾仁　碧螺炒银鱼　茶汁烧鲫鱼　毛峰熏鲥鱼　二、禽、蛋类　樟茶鸭子　铁观音炖鸭　太和蘸鸡　广东茶香鸡　五香茶鸽　五香茶叶蛋　三、肉类　龙井肉丝汤　雀舌方丁　咸香凉拌茶 第二节 创新茶菜　一、肉类　陆羽茶香肉　香酥茶香肉　金牌茶香肉　茶干筒骨煲　普洱茶香骨　满陇蝴蝶骨　红梅仔排　红茶牛仔骨　二、禽类　外婆家茶香鸡　铁观音炖鸡　龙坞茶香鸡　雪水云绿　三、水产类　九溪烟树　龙井问茶　西式龙井虾仁　武阳春雨溪涧虾　富贵茶香虾　茶香凤尾虾　龙井烩鱼片　茶汁养颜羹 第三节 茶菜制作的基本原则　一、突出茶的色、香、味、形、养的特性　二、不同的烹调技法选用不同的茶叶　三、烹制技法第三章 茶点技艺 第一节 茶点实例与制作　一、中式茶点　抹茶脆瓜酥　红袖添香　抹茶菠萝酥　绿茶豆角　玫瑰红茶盏　龙井鲜虾饺　二、西式茶点　抹茶红豆糕　抹茶风车　冰爽抹茶慕斯 第二节 茶点制作原则　一、抹茶粉制作茶点的原则　二、茶叶制作点心的原则主要参考文献

章节摘录

插图：第一章 茶菜、茶点概况第一节 茶叶片片蕴生机陆羽在《茶经·七之事》的《释道该说续名僧传》中记载了一则小故事，说：“宋，释法瑶，姓杨氏，河东人，永嘉中过江遇沈台真，请真于武康小山寺，年垂悬车，饭所饮茶。
永明中，敕吴兴，礼致上京，年七十九。
”这则故事是说当时在武康的一个小山寺中，有一个姓杨的法瑶和尚，只是以茶叶为食，虽然年迈了，但是身体仍很强健，当时的皇帝齐武帝知道后很是奇怪，就召法瑶和尚进京。
见到这位靠吃茶来养身健体的老和尚后，齐武帝十分羡慕！
其实，这样的传说在我们的史料中是屡见不鲜的。
中医是与中华民族的哲学观、世界观、宇宙观息息相通的，讲究从整体、全面的角度来考察人体的整个身体功能，民间所谓“药补不如食补”就是如此。
汉代《金匮要略》中就说：“所食之味，有与病相宜，有与身为害，若得宜则宜体，害则成疾。
”孙思邈在《备急千金方》中就进一步提出：“安生之本，必资于食，不知食宜者，不足以存身也。
”的确，饮食才是维持生命的物质基础和人体代谢的能量来源，合理的膳食结构，合理地从饮食中汲取一些养分是非常重要的。
中华医学典籍中，就有大量的文字记载了茶的强身健体的功效。
如：一代名医华佗早在他的《食论》中就指出“茶若久食，益思意”，这就是说茶叶具有健脑益思的作用；在《神农食经》中也有记载，说“茶茗久服，人有悦志”。
古代医学典籍中关于茶功效的记录，许多已经被现代科学证明了其中的科学成分。
如《茶谱》上说，吃茶膳能达到“能诵无忘”的功效，这也就是说茶能增强记忆力。

编辑推荐

《茶馔工坊》是由浙江大学出版社出版的。

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