

<<我的第一堂中式点心课>>

图书基本信息

书名：<<我的第一堂中式点心课>>

13位ISBN编号：9787534945199

10位ISBN编号：7534945194

出版时间：2010-5

出版时间：河南科技

作者：叶伟志

页数：134

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>

## <<我的第一堂中式点心课>>

### 前言

我是来自中国台南白河的农家子弟。

15岁时，我就在日志中写道：“我一定要当个全能的点心师！”

当时的想法也许很幼稚，但我却一直努力不懈地坚持下去，告诉自己绝不能轻易放弃，一直到20岁退伍那年开始在北部发展，转眼间已经11年了。

一路走来，从永和豆浆、西点餐厅、面包店到大饭店中式点心，在涵碧楼工作期间考上了高雄餐旅学院，完成学业后，专心学习各种点心、中餐、西餐及铁板烧料理，并且非常荣幸地到上海豫园最有名的绿波廊酒家做交流。

之后又被聘请到新加坡最知名的利苑酒家香港餐饮集团工作，一方面能够学习国外的点心技艺，另一方面也见识到不同风格的文化及管理，这些经历对我来说有非常大的帮助。

为了将我所学所知与同样喜爱中式点心的朋友们分享，特别编写了这本《我的第一堂中式点心课》。本书简单、精致、易懂，让读者能轻松学会怎样做中式点心，相信您只要准备好相关工具与材料，想做出一份漂亮又可口的点心将不再是遥不可及的事。

在此，我要特别感谢一位多年好友——屏东市粤满楼餐厅的陈美凤小姐，无私地提供场地、食材、设备和人力，全力支持我，这本书才得以顺利完成。

同时，也非常感谢各位读者的支持，希望大家都能喜欢它。

## <<我的第一堂中式点心课>>

### 内容概要

很多喜爱料理的朋友都认为制作中式点心是件困难的事，对制作中式点心怀有极大热情的台湾名厨叶伟志先生编写了这本书，通过详尽的图文解说，将大厨们不传的美食秘诀一一与您分享，让第一次学习制作中式点心的您也能轻松上手！

## <<我的第一堂中式点心课>>

### 作者简介

叶伟志 Yeh Wei Chih

专长：

西式面包、蛋糕、点心、北方面食、手工制面、捏面人、创意中式点心、港式点心、上海点心

经历：

中国上海绿波廊酒家客座点心主厨

新加坡利苑餐饮集团点心主管

台北君悦漂亮厅副主厨

稻江技术学院

## <<我的第一堂中式点心课>>

### 书籍目录

基石出面团的制作方法发酵包子面团发酵馒头面团油酥皮烫水面团冷水面团水晶皮熟澄面团Part 1蒸得好吃 珍珠丸子 蟹黄蒸烧卖 豉汁蒸排骨 港式萝卜糕 荷叶珍珠鸡 港式腊味饭 野菇水晶饺 芹香蒸饺 小笼汤包 葱香猪肉包 黑芝麻流沙包 黄金流沙包 牛奶小馒头 小寿桃 马拉糕 红糖糕 冰花炖奶Part 2炸得好吃 金丝百花球 炸芋头酥 萝卜丝酥饼 沙拉明虾饺 酥炸咸水饺 香蕉虾筒 水晶肉圆 虾仁脆春卷 素春卷 芝麻球 脆皮荸荠条 酥炸花好月圆Part 3煎得好吃 香煎锅贴 冰花脆汁煎饺 葱油饼 牛肉馅饼 韭菜合子 枣泥锅饼 芝麻煎软饼Part 4烤得好吃 木轮芋头酥 太阳饼 蛋黄酥 老婆饼 台式菠萝酥 奶皇月饼 广式月饼Part 5煮得好吃 虾仁馄饨 鲜肉水饺 莲子桂花糕 藕粉甜汤 芒果奶酪 芒果布丁 芒果雪米糍 马来椰丝娘惹糕 冰皮草莓月饼 黑芝麻糊 太极露 龟苓膏 雪山紫米露 金枝玉叶露 杏仁豆腐 芝麻流沙汤圆 酒酿甜汤圆材料介绍器具介绍

<<我的第一堂中式点心课>>

章节摘录

插图：

## <<我的第一堂中式点心课>>

### 编辑推荐

《我的第一堂中式点心课》编辑推荐：一咬就爆浆的流沙包、汤汁饱满的小笼汤包、口口香甜的枣泥锅饼，大厨私传经典中式点心的美食秘方，跟着《我的第一堂中式点心课》一步步学着做，让您第一次动手就成功！

br 流沙包的馅料如何调制口感才能滑顺？

冰花脆汁煎饺怎么煎才漂亮？

小笼汤包里加了什么才流汤汁？

看似复杂的中式点心，其实只要掌握诀窍就能变得简单。

台湾名厨叶伟志先生精选60道经典中式点心，内容分为蒸、炸、煎、烤、煮五大单元，将中式点心制作过程中的窍门一一破解，详尽的图文解说让做法更加简单易学，诱人食欲的美食图片一定会激起您自己动手的热情！

<<我的第一堂中式点心课>>

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>