

<<美食美容铺>>

图书基本信息

书名：<<美食美容铺>>

13位ISBN编号：9787535651976

10位ISBN编号：7535651976

出版时间：2012-4

出版时间：湖南美术出版社

作者：顾景慧 编

页数：315

字数：120000

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>

## 内容概要

600款花样中点、西点，全面包括中式面点、西式饼干、蛋糕、甜点，让你做出的糕点天天都不重样，3000张分步详解图，呈现糕点制作每一步，即使新手也能一次成功。

最详尽、最好用的中点西点制作宝典，国家级烘焙大师黎国雄与你分享做糕点不败的秘诀。最完整的制作步骤图精彩呈现，真正让你一看就会。

600款爆红人气中点、西点，全面涵盖中式面点、西式饼干、酥、塔、蛋糕、甜点.....诱人的香味、别致的造型、绵软的口感，让人看得爱不释手，拥有本书，你就可以在家里轻松做出最喜爱的糕点。全书超过3000张步骤分解图，将每道中点西点的制作步骤清晰地呈现在你的面前，你只要跟随指示就能一步一步完成操作，获得成功。

此外，每款糕点还为你详细列明配方与制作步骤、制作时间、成本价格，让你迅速掌握成功关键，轻松晋级为糕点达人。

## 作者简介

黎国雄：国家级竞赛裁判员、中国名厨、中国饭店业白金五星勋章获得者，我国烘焙行业首位获得“全国技术能手”称号的烘焙技师，广州西餐协会副会长，国内最先发明塑胶、硬塑仿真蛋糕的烘焙技师，出版了十余种关于蛋糕、面包的书。

个人经历：1987年，黎国雄面对当时蛋糕市场的空白和需求，制作了个人第一本蛋糕专业画册，开创了顾客在蛋糕店看图片订蛋糕的先河。

到现在，他已出版了十余套图文并茂的专业烘焙书，带动了整个烘焙行业的发展。

1993年，他创造性地发明了全国第一个塑胶仿真蛋糕。

仿真蛋糕具有逼真度高、摆放时间长、容易清洗的特点，改变了国内蛋糕店用奶油蛋糕来展示这种既浪费成本、摆放时间又短的状况。

此项发明2001年获得国家发明专利。

后来，他又研究了艺术陶艺蛋糕，款款造型可爱、样式新颖、栩栩如生，很好地烘托了蛋糕艺术文化的特点。

2007年，在糖花蛋糕基础上，他又率先发明了面包捏土仿真蛋糕。

出版的作品：《黎国雄蛋糕装饰艺术系列》（共7册）、《名师名典》丛书、《时尚点心》丛书、《糕点大全》丛书、《糕点名师讲堂》丛书、《烘焙宝典》丛书、《时尚糕点制作精选》、《时尚百变》、《时尚美味》、《学烘焙6000例》等。

书籍目录

中点西点圣经  
中式点心  
制作中点的常用工具  
中式面点的分类和制作  
特点  
面点成型法  
详解八大发面技巧  
制作饼类的关键因素  
制作包子的9个窍门  
美味饺子窍门多  
初级中点入门 黑糯米盏  
三色水晶球  
七彩水晶盏  
香菜猪仔果  
潮州粉果  
燕麦桂圆包  
燕麦奶黄包  
芝士豆沙圆饼  
菜心小笼包  
.....  
燕麦朱古力曲奇

## &lt;&lt;美食美容铺&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：日式料理的特色 日本菜发展至今已有三千多年的历史，按日本人的习惯我们称其为“日式料理”。

据考证，日式料理借鉴了一些中国菜肴传统的制作方法并使之本土化，其后西洋菜也逐渐渗入日本，使日式料理在传统的生食、蒸、煮、炸、烤、煎等的基础上逐渐形成了今天的日本菜系。

日式料理主食以米饭、面条为主，副食多为新鲜鱼虾等海产，常配以日本酒。

日式料理以清淡著称，烹调时尽量保持材料的原味。

在料理的制作上，要求材料新鲜、切割讲究、摆放艺术化，注重色、香、味、器四者的和谐统一，尤其是不仅重视味觉，而且很重视视觉享受，要求色自然、味鲜美、形多样、器精良。

而且，日式料理的材料和调理法重视季节感。

现在的日式料理制作方法是世界上比较先进的，材料多以海产品和新鲜蔬菜为主，口味多甜、成，加工精细、色泽鲜艳、清淡而少油腻，保持原料固有的味道及特性，且随着季节的变化在选料和口味方面也随之发生变化，如春夏多以海鲜及时令蔬菜为主，再配以时令花叶作为点缀，秋季则利用银杏、松枝等作为装饰，看上去色泽柔和、舒畅，给人以艺术享受。

此外，日式料理的拼摆和器皿也很讲究，拼摆多以山、川、船、岛等为图案，并以三、五、七单数摆列，品种多、数量少。

自然和谐。

日式料理的另一显著特点是用餐器皿多为瓷制和木制的，有方形、圆形、船形、五角形、兽形、仿古形等，高雅、大方、古朴，既实用又具观赏性，使就餐者耳目一新。

美食配美器，令每道日本菜都成为美轮美奂的佳作。

日式料理是用眼睛品尝的料理，更准确地说应该用“五感”来品尝的料理。

即：眼一视觉的品尝；鼻一嗅觉的品尝；耳一听觉的品尝；触一触觉的品尝；自然还有舌一味觉的品尝。

说到能尝到什么味道，首先是五味。

日式料理的“五味”同中国菜相同：甜、酸、苦、辣、咸，并且日式料理还需具备“五色”：黑、白、赤、黄、青。

“五色”齐全之后，还需考虑营养均衡。

日式料理由五种基本的调理法构成，即切、煮、烤、蒸、炸。

和中国菜相比，日式料理的烹饪方法比较单一。

总而言之，日式料理是把季节感浓郁的素材以五味（实为六味，第六种味道为“淡”。

淡是要求把原材料的原味充分地牵引出来）、五色、五法为基础烹饪出来，用五感来品尝的料理。

吃日式料理，一半是吃环境、吃氛围、吃情调。

标准的日式料理吃法应该是在日式榻榻米上直身跪坐或盘腿端坐而吃，这对于从小训练有素的日本人来说当然是不在话下，而对于一直习惯于坐吃的中国人而言，实在是有些勉为其难。

所以有些日式料理店在榻榻米桌子下挖一个大洞，使客人可以将腿放下，坐得比较舒服。

这种中庸的变通，既能使食客舒适地进食，又最大程度地保留了日本和式风味。

吃日式料理，在行的美食家认为，日式酱汁、三文鱼刺身、天妇罗、烤鳗鱼、秋刀鱼、寿司、沙拉是不可不吃的，不然就算不上吃得丰盛了。

日式酱汁与中式汤、西式汤最大的不同在于前者料、汤分明，端上来后可以看到汤水清澈、海苔等料安静地躺在碗底，和一片混沌的中式汤、浓郁的西式汤大相径庭。

天妇罗与烤制秋刀鱼都是日式料理中的名菜，天妇罗是日式什锦油炸食品，将蔬菜、虾类裹以面粉，入油轻炸而成，口感非常不错。

生鱼片的质量等级和牛肉一样，随不同身体部位而质量等级不同。

一般来讲，鱼腹部油脂最多的地方为最上等，称为“大脂”；腹部靠近脊椎骨部位为中等，叫“中脂”；背部靠近尾部的地方为下等，叫“刺身”，价格最为低廉。

日式料理的寿司是将优质大米煮熟后回冷，然后倒入特制米醋拌匀，密封一夜，再用来制成寿司。

吃寿司口味应由淡而重，先吃生鱼片后吃寿司，这样能更好地品味生鱼片的美味。

日本人讲究“冷品趁冷吃，热品趁热吃”，不要一口气点很多生鱼片，生鱼片在常温下暴露过久，口感会变。

<<美食美容铺>>

编辑推荐

《美食美容铺:料理小铺(精选版)》精选1000道各国风味料理，分步详解，上手快速。寿司、刺身、泡菜、西餐通通包括，美味成功关键迅速掌握。精心网罗各式料理名菜，味道正宗，做法地道，名师名厨精心打造，让你轻松成为料理达人。1000道日韩料理与西餐+3000张分步详解图+2000条料理制作常识，最精细分类，超丰富、最地道做法，超正宗、最详细指导，超易学。

#### 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>