

<<特级点心师>>

图书基本信息

书名：<<特级点心师>>

13位ISBN编号：9787535953421

10位ISBN编号：7535953425

出版时间：2011-1

出版时间：广东科技出版社

作者：梁伟山

页数：146

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>

<<特级点心师>>

内容概要

香港点心融汇了中国南、北美点的精髓，并吸收了西方和东南亚特色，别具一格。
《香港点心·特级点心师》介绍了60多款香港名点的制作方法。
驰骋饮食业30多年的梁伟山点心师图解剖视，论尽点心制作规范和标准，收益精巧，美点现眼前。

<<特级点心师>>

作者简介

梁伟山，驰骋饮食业30多年，曾在多间著名酒店和饮食集团担任点心主管、行政总厨等职位，曾担任过饮食顾问。

曾任职的酒店和饮食集团：红宝石酒楼美心皇宫希尔顿酒店点心部深圳阳光酒店华天国际酒店管理有限公司深圳阳光酒店CIE酒店管理有限公司合肥安徽酒店湖南长沙富丽华酒店……

<<特级点心师>>

书籍目录

香港点心发展概况20世纪60—70年代的点心介绍和特色 鹌鹑蛋烧卖 猪肝烧卖 烧卖 虾饺
鲜虾肠粉 蟹黄溜汤饺 七彩炒银针粉 荷香糯米鸡 蚝皇叉烧包 古法马拉糕 奶白猪油包 鸡球
大包 蛋黄莲蓉包 清香苹叶角 香滑芝麻卷 泮塘马蹄糕 大排档脆皮煎堆 荔浦秋芋角 安虾咸
水角 鸡丝春卷 榄仁萨其马 蜜味金钱鸡卷20世纪80—90年代的点心介绍和特色 汤浸灌汤饺
鲜虾菜苗饺 鸿运金鱼饺 客家茶糰 潮州粉糰 潮州糯米卷 迷你珍珠鸡 千层马拉糕 鲜虾腐
皮卷 芋丝春卷 沙律明虾角 上汤炸粉糰 萝卜丝酥饼 香麻叉烧酥 黄桥烧饼 小凤酥饼 杨枝
甘露 香芒布丁2000年后的点心介绍和特色 蟹粉小笼包 百子寿包 香菇素菜包 雪影杏汁包 天
下第一包 墨西哥芋蓉包 蜜饯脆麻花 鲜奶雪蛤酥 松子酥饼 旋转三流沙(绿茶、擂沙和红豆)
心似蜜三芒(芒果布丁、迷你香芒挞和香芒米糕) 手擀三新酥(琥珀核桃酥、金华火腿酥、青岛元贝
酥) 齐做三饺作(四喜临饺子) 齐食二米糕(中国大米糕、南瓜腰豆糕) 千层三冻糕(黑白芝麻糕、鸳
鸯咖啡糕、椰汁红豆糕)附录行内用语

<<特级点心师>>

章节摘录

版权页：插图：香港点心师傅来自五湖四海，所以制品也各有不同，因而形成几个大“系列”·制品和味道各具特色。

香港点心，早期（约20世纪30-50年代）主要分南、北两派。

南方点心源于广州，北方点心则来自淮扬、北京等城市。

经过长期发展、融合和整合。

逐渐形成现今业界公认的四大主要流派：京式点心，广式点心·沪式点心和香港本土点心。

京式点心（北京点心）：既有艳丽的宫廷色彩，也有淳朴的民间特色·富有地方风味。

宫廷点心的特点是制作精致，形状美观，可口怡人：著名点心有豌豆黄、芸豆卷、肉末烧饼等。

民间小吃蕴含浓厚的地方气息·以小吃摊子食物为主，著名点心有狗不理包子、饺子、烧饼、冰糖葫芦等。

回民小吃以奶酪、羊酪为主要食材，著名点心有艾窝窝、凉糕和羊肉面等。

沪式点心（淮扬点心）：上海曾遭列强割据，与外国接触频繁，所以在饮食方面相应地受西方影响，点心种类除了传统制法，也具有英国、法国和俄国风味。

沪式点心品类繁多·亦精亦粗，许多小吃店结集在城隍庙一带，并汇集了苏州、扬州、无锡、杭州及其他邻近地方的名食。

著名点心有小笼汤包、生煎包、菜肉云吞、各色蒸饺和咸甜酥饼等。

<<特级点心师>>

编辑推荐

《特级点心师·香港点心》是由广东科技出版社出版的。

<<特级点心师>>

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>