

<<香港点心>>

图书基本信息

书名：<<香港点心>>

13位ISBN编号：9787535953780

10位ISBN编号：7535953786

出版时间：2010-09

出版时间：广东科技出版社

作者：黄健钦

页数：130

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>

<<香港点心>>

内容概要

《香港点心·顶级点心师》展示了58款高水平的香港点心，并用制作现场拍摄的彩图，演示每款点心制作的全过程，循序渐进，步骤清楚，一目了然，非常直观。

读者可按图操作，无师自通。

有基础的餐饮业相关人员，更可在短期内掌握技巧，提高专业水平。

《香港点心·顶级点心师》由顶级点心师黄健钦严选食材，以精湛的手艺，炮制58款点心。

<<香港点心>>

作者简介

黄健钦，资深专业点心师，从事点心行业超过40年，工余时间常寻找新食材，刺激创作灵感，孜孜不倦地努力学习和钻研点心技艺，或是改善现有点心的品质。为达到精益求精，常与同业做技艺交流。

历任：美心集团中菜行政副总厨

好彩集团董事经理

资历：法国厨皇会会员

中国餐饮业协会厨艺大师

中国劳动局高级面点技师

中国饭店业协会“烹饪大师”

<<香港点心>>

书籍目录

一、传统点心变出新款式

笋尖鲜虾饺
荸荠鱼翅饺
芙蓉蟹肉弯梭饺
竹荪燕窝上汤饺
翡翠鲍鱼烧卖
陈皮怀1日牛肉球
麒麟马拉糕
蚝油蜜汁烧叉烧包
雪山凤梨包
沙律明虾春卷
蒜香鸡肉酥卷
香芒果鲜虾卷
法国鲜鹅肝卷
冰瓮富贵烧饼
芝士鸡粒酥
度小月芋丝糕
海皇粗条萝卜糕
伦敦双色糕
小仓红豆球
爽滑何首乌芝麻卷

二、凭创意造出自家精点

玉子松露饺
彭公豆腐饺
蟹肉鲞鱼饺
姬松茸鲜菌烧卖
黑松露菌鲍鱼烧卖
老人头鲜菌上汤包
云滇鲜菌小笼包
客家大娘叶仔粿
青糯脆米糰
蒙山黄芽茶香糰
南瓜燕窝球
桂花豌豆糕
鸳鸯奶皮卷
冰山美人茶香冻
金沙西谷米布甸
芝士三文鱼酥

三、惟妙惟肖的像生点心

海皇鱿鱼饺
顺德拆鱼饺
上汤花枝饺
香花蝴蝶饺
冰花燕子饺
煎酿鲮鱼饺

<<香港点心>>

鱼翅小白鹭
牛肝菌胭脂石榴糰
荸荠花锦鲤
岭南妃子笑
豆蓉枇杷果
扇贝酿明珠
金鼓小鱼包
虾子仿辽参
君度棉花白兔
小松鼠酥
杏仁燕麦布甸
芋蓉小白猪
蜜饯金莲藕
金龟如意酥
香芋金甲酥
香芹白海螺
附录 专业点心师札记
1. 点心厨房编制
2. 点心材料浅谈
3. 判断点心的好坏
4. 常用基本点心类面团
5. 点心与汁酱配搭

<<香港点心>>

章节摘录

插图：

<<香港点心>>

编辑推荐

《香港点心·顶级点心师》：香港点心，世界闻名，名师精点，世代传承。
顶级点心师黄健钦严选食材，以精湛的手艺，炮制58款点心。
按点心特质分为传统点心，创意点心，像生点心三大类别。
由浅入深，力求步骤，解构制作标准，分享点心制作精要。
专业点心师札记，教你挑选食材，利用五感判断点心品质。

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>