

<<香港点心 高级点心师>>

图书基本信息

书名：<<香港点心 高级点心师>>

13位ISBN编号：9787535953940

10位ISBN编号：7535953948

出版时间：2011-1

出版时间：广东科技出版社

作者：梁伟山

页数：156

字数：220000

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 高级点心师>>

### 内容概要

香港点心是饮食界的骄傲，闻名遐迩，扬威海外，风头曾经一时无两。

随着时代的变迁，点心行业由盛变衰，甚至出现青黄不接的尴尬局面，吸引不到年轻人入行，加上昔日旧有制度下的点心制作标准，渐渐变得模糊不清，失去制作准则，有些师傅又不了解个中原理，令点心创作裹足不前，缺乏新意，令人深表惋惜。

笔者认为，要重新振兴点心行业，必须建立点心的制作标准；要令点心行业景象重拾昔日风光，应想办法唤起普罗大众对点心界的关注。

有见及此，故如今毅然与万里机构合作出版这本全面剖析点心制作秘技的书籍，以承前启后为目标，希望为读者带来新鲜的阅读感觉，同时，借助出版界的影响力，给予业界一点鼓舞和支持，分享制作经验，让点心行业再现新景象。

本书是一部完整的点心和 small 食制作图书，介绍了80多款香港常见点心和 small 食，采用精简的文字配合图片，介绍点心的标准规范，并以实例点明成败关键，最后从科学角度分析点心制作的基本原理，是一本集实用、资讯和科学于一身的专业书籍。

<<香港点心 高级点心师>>

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。

<<香港点心 高级点心师>>

书籍目录

前言编辑的话炸焗、酥类 笑口枣 油角 核桃酥 老婆饼 叉烧酥 鸡仔酥 京式萝卜丝酥饼 蛋挞 椰挞 牛油曲奇 杏仁曲奇条 蛋黄酥 蜂蜜蛋糕 炸面(油炸鬼) 牛蒡酥 咸煎饼 芋角 咸水角 春卷 罗汉腐皮卷 冰花蛋球 蛋散 干丝鹅肝酥糕类 芋头糕 萝卜糕 马蹄糕 水蒸蛋糕 黄金糕饺子类 四色饺 虾饺 豆苗饺 鱼翅饺 灌汤饺 赛螃蟹饺 窝贴 京式饺子 羊肉饺子 韭菜棵 粉棵 潮州粉棵冻糕、软皮点心类小食类包类

<<香港点心 高级点心师>>

章节摘录

插图：

## <<香港点心 高级点心师>>

### 编辑推荐

《香港点心·高级点心师》：资深点心师亲自传授84款流行点心小食的制作心得，专业技术指导，说明优质点心制作标准，科学解读揭开点心好吃的秘诀，纠正常见谬误，专题介绍常用食材，里里外外全面认识美点。

<<香港点心 高级点心师>>

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>