

<<港点心.港味道>>

图书基本信息

书名：<<港点心.港味道>>

13位ISBN编号：9787535958174

10位ISBN编号：7535958176

出版时间：李振良 广东科技 (2013-05出版)

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>

<<港点心.港味道>>

作者简介

李振良，资深专业点心师，拥有四十多年经验，从点心售卖员逐渐晋升点心部总管，熟悉点心业运作。为了使制品更完美，创作更多新款点心，他边学边做，积极与业界交流技术，拓宽视野。他先后服务多间著名食肆，期间担任点心饮食亲善大使，到访东南亚多国和中国内地做巡回表演。工作之余，他还为港九酒楼茶室总工会职业（日腋）学校担任客席点心讲师。

<<港点心.港味道>>

书籍目录

不可或缺的人气点心面种基本功 包类蚝皇叉烧包酥皮莲蓉包鸡球大包姜汁鸡包仔香滑麻蓉包莲蓉寿包绿茶菠萝餐包脆皮叉烧餐包稻穗包家乡糯米卷 饺子、烧卖类鲜虾烧卖黄沙猪肝烧卖鸡粒石榴糰笋尖虾饺皇罗汉斋粉果干蒸牛肉烧卖蟹黄灌汤饺奶皇兔仔饺潮式水晶包 糕类鱼香煎酿萝卜糕香芋双色糕香芋五豆糕马拉糕莲蓉蒸蛋糕枣蓉糕 炸类家乡咸水角杏汁煎堆仔百花三色脆卷沙拉明虾角五柳炸云吞旋风紫薯酥凤尾香酥角（芋茸凤尾虾）麻蓉香薯枣凤凰球（冰花蛋球）笑口枣鲜杂果香梨酥杂果沙拉盏金丝香芒糍 焗类椰黄甘露酥核桃鸡粒盏肉桂苹果酥风车蛋黄酥鲜奶挞酥皮蛋挞仔香杏雪山酥焗鸡柳卷 冻糕、软皮点心类香芒糯米糍五仁橘果糍山楂奶皮卷马蹄桂花层糕绿茶南瓜果香芒冻奶挞肠粉、小食类烧鸭三丝筒脆脆肠粉酸辣丁粒酿茄子怀旧糯米鸡煎酿三宝百花煎酿鸡翼 糖水类薏苡仁南瓜露石榴杨枝甘露白果京柿大海榄仙翁杏仁茶香芋紫米露香草绿豆沙马来亚咋喳首乌芝麻糊谈故说情话点心

<<港点心.港味道>>

编辑推荐

名师演绎，倾囊相授跨时代点心；详细图解，指导点心制作的精髓；赏味美点，找寻一段段饮食典故！

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。

《港点心港味道》介绍了多款香港名点的制作方法。

驰骋饮食业30多年的李振良点心师图解剖视，论尽点心制作规范和标准，收益精巧，美点现眼前。

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>