

<<中国点心(下)>>

图书基本信息

书名：<<中国点心(下)>>

13位ISBN编号：9787540680336

10位ISBN编号：7540680334

出版时间：2010-12

出版时间：广东教育出版社

作者：江献珠

页数：159

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>

## <<中国点心(下)>>

### 前言

这些年来，香港的点心样式，无疑日见增多，但除了几家老字号尚能一本初衷，维持良好传统之外，一般而言，点心变得徒有其表，质量日趋下降，很多店子还倚靠港外大生产商的供应；那些近乎大量集中工业制造的点心，固无特色可言，用料马虎，都是同一式样，同一味道。

以前每家食肆各领风骚、百花齐放的情景，早已不复存在，而老师傅相继退休，同时入行的年轻人，连年递减，点心行业内更出现了人才缺乏的恐慌。

犹忆我当初写这本点心书的目的，乃鉴于坊间的点心食谱，大部分都是由点心师傅口述，他人执笔，能做的不能写，能写的又不懂得做，两者之间有一大鸿沟，亟待衔接。

于是决意从美国回港，得我姐姐相熟的厨师包容，教我冒充点心女工，住到尖沙咀的兰宫酒店，以便清晨走去弥敦道的金冠酒楼，穿起白衫黑袂，拖着丹麦木屐，开始每天冗长的学师日程。

这是十分宝贵的经验，我不但得到几位高明的师傅指点，而且亲身接触了不同点心的制作过程，尤其在包点上，手感至为重要，很多传统包皮的起发和揉面，每一步骤都由面团的手感去决定。

如非每天刻板地不断揉面、执包，以后实习时便很难成功。

上午的面团，是用面种（老酵）起发的，午市若卖光了面种叉烧包，便要以化学膨松剂发面代之，由此又学到快速发面与面种发面的不同手感和口感。

现时的新一代，连这两种方法的成品有何不同，都缺乏认识，难怪今日市上充斥着粗制滥造的化学包皮的叉烧包。

那时满汉筵席流行，很多时侯我还会留下来帮师傅折些精美细致的点心，因此学得更多。

一个暑期就这么过去了，到回美国前，师傅让我从厨房墙上抄下每道点心的材料单，给我一块面种，就算是出师了。

但因为保存不得法，面种很快便死掉了，我只好到专科学校去研究西式面包，学到酸面种做法，才彻底解决了面种的问题。

## <<中国点心(下)>>

### 内容概要

江献珠为了寻回失传的点心手艺，自美国返回香港，乔装打扮，进入酒楼当点心女工，学习制作点心的种种诀窍。

之后她回到美国钻研十载，在家里开点心班，把学师见闻与教学实践相结合，历尽千辛万苦，终于完成《中国点心》这部倾力之作。

此后再译成中文，拍摄制作又耗时十载，备尝艰辛。

现把它分成上下两册出版，其中内容包括北京点心（宫廷点心，民间点心、清真点心）、淮扬点心、四川点心、广东及香港点心——东、南、西、北四大门派，还有历史点心和中西合璧点心。

本书注重操作，深入浅出，从入门必备的各类工具，到源流、细节、关键技术，全面图解公开大披露，绝不留一手，把中国“上乘酒楼”的点心搬入寻常百姓家，堪称中国经典点心大全。

<<中国点心(下)>>

作者简介

江献珠，民国初年羊城首席美食家江孔殷——江太史之孙女，经典的太史蛇羹便是源于江家。其早年毕业于香港中文大学崇基书院，负笈美国费利狄更逊大学（Fairleigh Dickinson University），获商业管理学硕士，后在加州州立圣荷西大学（San Jose State University）营养系讲授“中国饮膳计划”，并在卧龙里学院任教中国烹饪，更为美国抗癌会筹款，义务教授中菜筵席兼上门到会，烹制民初羊城四大酒家名菜。

江献珠为国际美食会、烧烤美食会香港分会会员，中国首都保健营养美食学会特邀理事。历年多次与中国各地名厨作烹饪技术交流，对中西烹饪均有深切知识及研究，并长期为美食杂志撰写“珠玑小馆家馐”专栏，著作有《汉馐》（Chinese Cooking英文版）、《兰斋旧事与南海十三郎》、《古法粤菜新谱》、《微波炉中菜大全》等。

## &lt;&lt;中国点心(下)&gt;&gt;

## 书籍目录

前言常用点心工具成熟工具成形工具酥皮点心北方酥皮基本做法咖喱酥角变化一：萝卜丝酥饼变化二：莲花酥变化三：猪肉酥饼简化北方酥皮基本做法变化一：花式酥点变化二：螺旋酥点变化三：直酥粤式酥皮基本做法粤式酥皮酥皮蛋挞变化一：酥皮奶挞变化二：酥皮椰挞变化三：烟肉洋葱挞变化四：叉烧千层酥变化五：三角酥变化六：四瓣酥鹤鹑千层酥蟹肉螺丝酥粤式揉合酥皮基本做法穗市鸡角变化：小鸡批莲茸蛋黄甘露酥变化：叉烧甘露酥卷迷你小果挞饼糕类饼类馅饼葱油烧饼变化：麻酱烧饼枣泥锅饼南乳小饼核桃酥糕类萝卜糕古法马蹄糕马豆糕红豆糕椰汁冻糕芒果布丁西米布丁清蒸蛋糕马拉糕黑白芝麻糕糯米点心北京元宵宁波汤团赖汤圆粤式汤圆椰丝糯米麻团阴阳江米糕变化：桂花江米糕咸水角糯米鸡变化：珍珠鸡粽子咸肉粽碱水粽发面与包子老酵做法及培养老酵西式老酵老酵的培养发酵面团发酵面团基本做法发酵面团的测试一般包子基本做法一般包子成形方法馒头烤馒头花卷花式馒头四瓣卷-菊花卷蝴蝶卷·小花卷荷叶卷·猪蹄卷-元宝卷菜肉包子粤式包子基本做法一粤式发面法叉烧包变化一：鸡包仔变化二：生肉包酵母发面基本做法湖南银丝卷北京银丝卷西烤叉烧包生煎菜肉包快捷发面基本做法常用甜馅心做法芝麻茸红豆沙莲茸枣泥寿桃包蛋黄莲茸包蛋黄千层糕

## 章节摘录

插图：一台高力搅拌机的确可以帮上很大的忙。

机身主要有个马达去推进附件运作。

马达下有一个盛作料的大碗，选定了要用某一种附件，装套在马达上，接通了电源，便可运作。

每台搅拌机都有3件主要附件。

1.环形搅打器：作用一如本章的球形挥打器，只是由电力推动而非用人力，而且效力高得多，打蛋、调合糕饼、面包、包子及各类面团，都可在很短的时间内完成。

2.掌形搅打器：这个附件形状似手掌，最宜用以搅打点心的肉馅、百花胶虾、鱼胶等。

把已搅碎的作料放入大碗内，先行打至上劲，再下调味料及配料，再打片刻，便可使馅子韧力增加，非常方便。

北方肉馅子要有打水（或上汤）进肉的步骤，可放馅子在大碗内，装上掌形搅打器，慢慢搅动，慢慢加水，搅至水分完全吃进肉内再行搅打便成，比用人手省时省力。

3.钩形打面器：如果经常做包子或面包，用机器揉面可说完全不费力，只需把所有作料放入大碗内，装上钩形打面器，开动马达，将面团揉至离碗、粘附在钩上便成一光滑、有韧力的面团了。

上面3种属基本附件，随着主机一起作为一套完整的厨具出售。

但另有很多不同性质的配件，可以与主机同用，多是一配件、一功能，若全部买下来，不一定件件合用。

不过，一个绞肉配件却是非常有用的，值得添置。

食品加工机法国菜在20世纪60年代初期有过一次重大的改革。

当时有一位著名的大厨子，提倡改良传统法国大菜的做法，扬弃重用奶油乳酪的浓腻汁液，代之以清淡为主，用蔬菜、水果及清汤为作料的汁液。

为了方便将作料打成茸，一台叫做食品加工机的机器便由此诞生。

起初是由法国人专利，后来制造商与美国厂家合作，之后便传到美国，继后欧洲各先进国家群起仿效，价格降低了不少，已成家厨必备的一件好器具。

现时日本和中国都有生产，一般人可以购得起了。

食品加工机分为两部分：带马达的底座和装在底座上的工作碗。

工作碗的中央是轴心，轴心可装上不同用途的飞刀，盖好工作碗便可运作。

飞刀通常有两把，主要的飞刀是两叶的，似个螺旋桨，因是锋利的，所以能打、搅及拌，也能绞碎。

另外一把是钝的，用以和面及揉面。

其余的操作则由不同的配件去做。

<<中国点心(下)>>

编辑推荐

《中国点心(下)》：中国粤菜第一家，演示最正宗最纯粹的中式面点，20年心血，水滴石穿。拒绝味精。

<<中国点心(下)>>

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>