

<<中国点心(上)>>

图书基本信息

书名：<<中国点心(上)>>

13位ISBN编号：9787540680343

10位ISBN编号：7540680342

出版时间：2010-12

出版时间：广东教育出版社

作者：江献珠

页数：160

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(上)>>

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，很多店铺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(上)>>

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(上)>>

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“

<<中国点心(上)>>

书籍目录

前言中国点心的文化 中国点心源流 中国点心主要派系常用点心工具 成熟工具 成形工具饺子类
水和面团基本方法 冷水面团 沸水面团 温水面团 水饺 北方饺子 变化一：鱼肉
水饺 变化二：鸡肉水饺 变化三：清真水饺 三色水饺 四川钟水饺 三鲜水饺 羊
城水饺 蒸饺 一般蒸饺 变化：花素蒸饺 花式蒸饺馄饨类烧卖类

<<中国点心(上)>>

章节摘录

插图：这一系包括上海、扬州（古称淮扬）、苏州及杭州一带的点心，如此区分，全为方便而已。在香港这类的菜馆，都自称专卖淮扬菜点，其实要分清界限，殊为不易。

上海是中国今日最大的城市，早在南宋时便已设为市镇。

明初因黄浦江航运改善，商业日趋繁盛，至清朝时已成主要的通商口岸。

加上鸦片战争后，列强割据，租界林立，上海与外国的接触日见频密，在饮食上相应地受到西方的影响。

在传统的点心外，出现了带有英、法、俄风味的饼食。

上海的传统点心品类众多，精粗并陈。

在城隍庙一带，小吃店星罗棋布，汇合了苏州、扬州、无锡、杭州及其他邻近地区的名食，一些大众化的食店也不分地区派系，同时兼卖多种的地方菜点。

近年上海在科技及工商业上迅速发展，国际性的大酒店纷纷建立，饮食业一片繁荣，精美点心及西式糕饼供应不虞，广东点心亦甚受欢迎。

目前在香港及海外最流行的上海点心要数小笼汤包、生煎包子、菜肉云吞、各色蒸饺、烧麦、汤团、咸甜酥饼、锅饼等等。

到了大闸蟹季节，用蟹粉作馅子的南翔式小笼包更是脍炙人口，香港人趁机大快朵颐。

淮扬点心特色是用料广而品类多，适应时令，手工精细，味道佳美，多方承袭了扬州的美食传统。

远在唐代，扬州已是一个富庶繁荣的城市，明代的《扬州府志》有曰：“扬州饮食华侈，市肆百品，夸视江表。

”到了清代，淮扬一带是盐商、河工、税吏及商贾聚合之地，饮食更加发达，扬州的茶社在清中叶时已十分盛行，供应近百种的点心面食。

今日扬州著名的“富春茶社”的点心，花色繁多，四时更换，包子的馅心更是多样，诸如三丁包子、雪笋包子、野鸭包子、干菜包子、荠菜包子、蟹黄包子、五仁包子、枣泥包子等。

烧麦有肉丁烧麦、糯米烧麦、翡翠烧麦、虾肉烧麦等。

其他的食店也终年售卖点心，供应无缺。

此外苏州、杭州、无锡都以餐舫的船点为著名，旅客泛舟湖上，一面浏览景色，一面欣赏美食，确属称心乐事。

<<中国点心(上)>>

编辑推荐

《中国点心(上)》演示最正宗最纯粹的中式面点。

<<中国点心(上)>>

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>