

<<广东茶点>>

图书基本信息

书名：<<广东茶点>>

13位ISBN编号：9787546407463

10位ISBN编号：754640746X

出版时间：2012-11

出版时间：李宝军 成都时代出版社 (2012-11出版)

作者：李宝军

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>

<<广东茶点>>

内容概要

《广东茶点》优选了最地道的广东茶点200余例，包含精致饺类、特色粉粿、五彩包子、香口卷酥、百色糕饼、香浓肉茸、美味粥品、独道粉面、沁人甜品等十一大类，从原料、调味料的精确配置，到制作方法的细节呈现，更有大厨经验分享、营养提炼、美味源头娓娓道来，在点点精致的南风情韵中，品味最地道的广东味道。

<<广东茶点>>

书籍目录

第一章 一 两件,“叹”出人间幸福 一、浮生闲日饮茶去 二、广东茶楼的叹茶风情 1、停日请你去
 饮茶 开茶 茶礼 点心 埋单 2、茶靓水滚点心正 3、佐茶有粤点,伴粥会朋友 营养蒸品 美味煮品 酥脆
 煎品 丰富炸品 松软烘品 第二章 广东茶点,点返个心头好 一、茶香扑鼻 1、广东茶文化 2、茶意绵绵
 菊花茶 菊普茶 普洱茶 水仙茶 铁观音 乌龙茶 二、诱人茶点 1、精致饺类 水晶虾饺 鲜虾芥菜饺 鱼饺 鸡
 肉黄金饺 潮州芹菜饺 韭菜虾仁煎饺 贡菜饺 蛋饺 鸡汁灌饺 瑶柱灌汤饺 特色粉粿 鼠曲粿 潮州粉粿 红桃
 粿 咖喱土豆粿 咸水粿 炸粿肉 炒糕粿 潮式菜头粿 3.五彩包子 叉烧餐包 蜜汁叉烧包 流沙包 金沙奶黄包
 香芋包 雪山包 绿茶包 菊花包 紫薯包 粗麦包 翡翠菜包 芝麻葱包 特色麻蓉包 腊味糯米包 广东生肉包 蟹
 粉小笼包 灌汤小笼包 广式生煎包 菠萝叉烧餐包 4.香口卷酥 春卷 咸蛋卷 芋泥卷 绿豆卷 鲜果蛋卷 豆沙
 奶卷 腐皮卷 鸡蛋卷 腊肠卷 凤城春花卷 潮州水瓜烙 松化甘露酥 蚝仔烙 马蹄烙 玉米烙 南瓜烙 月眉鸳鸯
 卷 飘香榴莲酥 芋丝烙 皮蛋酥 叉烧酥 芝麻酥 花生杏仁酥 菊花酥 鲜虾鹅肝酥 莲藕酥 木瓜酥 紫芋虾球
 糯米糍 剪刀糍 顺德鲮鱼球 煎堆 大良炸牛奶 凉瓜汤圆 炸汤圆 5.百色糕饼 芋丝糕 马蹄糕 红枣糕 粟米红
 枣糕 红豆糕 桂花红豆糕 香草糕 绿豆糕 萝卜糕 香煎XO酱萝卜糕 椰汁糕 椰汁雪花糕 香芋西米糕 黑糯
 米糕 千层糕 马拉糕 伦敦糕 黄金饼 南瓜饼 青豆饼 椰丝饼 怀旧薯饼 广式葱油饼 老婆饼 麻蓉糯米饼 鸡
 仔饼 煎虾饼 玉米饼 香煎玉米饼 均安煎鱼饼 潮式月饼 水晶月饼 擂沙冰皮月饼 6.香浓肉茸 荷香糯米鸡
 蚝皇凤爪 白云凤爪 潮州卤鸭 卤水鸭掌 荷香蒸腊鸭 清远烧鹅 北菇鹅掌 脆皮乳鸽 广东腊肠 豉汁蒸排骨
 卤水大肠 化皮乳猪 萝卜牛杂 黑椒牛仔骨 白云猪手 干蒸牛肉丸 卤水金钱肚 姜葱牛百叶 清蒸白鳝 豉汁
 石斑鱼 7.美味粥品 及第粥 皮蛋瘦肉粥 粉肠粥 羊肉粥 水鸭粥 鸽子粥 艇仔粥 柴鱼花生粥 生鱼粥 田鸡粥
 姜片鱿鱼粥 莲子甲鱼粥 鲍鱼粥 虾粥 花甲粥 什锦海鲜粥 蟹黄粥 玉米粥 皮蛋干贝粥 荞麦粥 豌豆粥 绿豆
 粥 银耳粥 八宝粥 8.独到粉面 鲜虾云吞面 原汁牛腩捞面 广东云吞 排骨陈村粉 干烧伊面 湿炒牛河 干炒
 牛河 广东捞面 龟苓膏 果捞豆腐花 烧仙草 双皮奶 姜汁撞奶 椰汁香蕉西米露 番薯糖水 白灼菜心 鸡汁木
 耳菜心 蚝油生菜 百花酿丝瓜 蒜蓉丝瓜 南乳莲藕 水煮空心菜 凉拌西兰花 姜汁芥蓝 冰镇芥蓝 鲍汁扣白
 灵菇 香芋南瓜煲 橙汁瓜条 返沙芋头 清蒸萝卜丸 潮州炸豆腐 客家酿豆腐 11.其他类 老鼠粿 四喜荷叶饭
 仙人粿 叉烧饭 艾粿 笋粿 发粿 咸肉粽 酥皮蛋挞 紫薯蛋挞 金银馒头 玉米堆 椰塔 珍珠金沙果 椰香果 蛋
 饊 金钩咸水角 岭南酥角 牛肉烧卖 鲜虾烧卖 芋角 清蒸艾叶丸 白云豆腐烧卖 虾米肠粉

<<广东茶点>>

章节摘录

版权页：插图：从前的茶楼常常可以看见在胸前挂着大盘的售货员，他们把点心放在盘上，一边在茶楼里四处走动，一边高声呼喊点心的种类，让客人挑选。

后来茶楼逐渐使用了可以盛载更多点心的点心车。

点心车通常会在车前放置一个写有点心名称的牌子。

顾客可以自己去找点心车，又或者等点心车经过。

顾客选定点心后，服务员便从车中拿出点心放到顾客的盘中，然后在顾客的点心卡上盖印，以作记录。

点心车内有加热的设备，可以维持食物温度。

也有的茶楼会在大堂中设置一个食物摊档，食客只要说出点心名称，厨师就会在你面前烹制。

一张典型的点心卡通常分为“小点”、“中点”、“大点”、“特点”、“顶点”以及后来增加的“超点”，用于区分点心的价位。

若是特制的点心或者是超值点心的话，都会加收费用，会在点心卡下方或背面备注中注明。

一件点心通常为2~4份，份量虽小，但可供选择的茶点繁多，所以现在很多广东人喝茶，都会点上一大桌精致丰富的茶点慢慢享用。

<<广东茶点>>

编辑推荐

《广东茶点》由李宝军编著，成都时代出版社出版。
优选地道广东茶200余例，制作方法详尽，烹饪技巧全揭秘。
书后附有DVD，由粤点专家主理，经典美味教学地道，精细！
实用性非常强。

<<广东茶点>>

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>