

<<广式茶点>>

图书基本信息

书名：<<广式茶点>>

13位ISBN编号：9787553701059

10位ISBN编号：755370105X

出版时间：2012-10

出版时间：犀文图书 江苏科学技术出版社 (2012-10出版)

作者：犀文图书

页数：185

字数：120000

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>

## <<广式茶点>>

### 内容概要

饮茶是广东人日常社交休闲的主要方式之一。  
广东人饮茶，实际上就是聚朋会友、合家同乐，边喝茶边吃点心边聊天。  
广东邻近湖南、江西、福建、广西，使粤菜包括粤式茶点都具有兼收并蓄、丰富多彩的鲜明特色。  
广式茶点讲究清而不淡，鲜而不俗，嫩而不生，油而不腻。

## <<广式茶点>>

### 作者简介

广东犀文图书有限公司，是一家以出品“生活·经济”类图书为主业，集创意、编撰制作和销售于一体的成长型文化企业。

公司成立于2003年9月，90%员工为大专以上学历，核心团队皆为业界资深出版人和卓越设计师。

公司成立7年来，已与国内外数十家出版机构建立了深度合作的关系，年出品图书500余种，年版权交易150余种。

犀文出版的图书主要为烹饪菜谱、小手工艺、美容美发、养生、家装家饰家居类。

犀文图书以其选题的实用性、体例的科学性、内容的丰富性，一流的装帧设计和版式设计已在生活经济图书领域颇有影响。

犀文图书策划制作的图书贴近市场，设计水准上乘，在出版业界中独树一帜，品牌已见雏形。

犀文图书根植于厚重的华夏文化，置身于现代图书市场文化产业之林，志存高远，弘思远益。

犀文图书以传播知识，实用民生为己任，实行现代企业制度，严格管理，高效经营，凭借犀文人强烈的前瞻意识和敏锐深刻的洞察力，以及同舟共济的团队精神和卓著专业品质，犀文图书开拓前进，定会在中国文化产业发展大局中占有一席之地。

正如犀文铭所言：用志坚则无事不达，用心诚则无事不至。

<<广式茶点>>

书籍目录

第一部分茶点常识简介

广式茶点

茶点制作方法

第二部分广式茶点 蒸

豉汁蒸排骨

姜葱牛百叶

百合吊筒仔

干贝灌汤饺

弯梳虾饺

鲜虾菠菜饺

海皇萝卜饺

翠绿带子饺

鲜虾烧卖皇

广东生肉包

特色麻蓉包

流汁金沙包

蟹籽小笼包

七彩水晶包

香滑南瓜糕

钵仔萝卜糕

金粟叉烧肠

韭黄鲜虾肠

榨菜蒸鱼头

烧汁蒸猪肚

金菇腐皮卷

和味靚竹肠

鲜虾荷叶饭

市桥白卖

沙爹金钱肚

鱼蓉莲藕柱

菇香鸡中宝

凤凰百花球

猪肉节瓜环

香芋糯米卷

黑椒牛仔骨

水晶蛋挞

香芋西米盏

淮山叉烧扎

凤凰烧鸭扎

蚝皇鸡爪

港式紫菜卷

蕉叶糯米餠

第三部分广式茶点 煮

西关艇仔粥

皮蛋瘦肉粥

<<广式茶点>>

状元及第粥  
丝瓜粉肠粥  
煲仔牛肉粥  
香芋田螺粥  
潮州鱼蛋粉  
烧鹅靚濑粉  
广东云吞面  
煲仔猪肠粉  
柱候猪耳面  
百合牛杂粉  
时菜牛腩粉  
火腩沙河粉  
爽口牛丸面  
冬菜鱼片粉  
葱花牛腩面  
水煮百花丸  
稻香小笼包  
上汤水饺  
津白灌汤饺  
米汤咸水角  
鲜虾荸荠饺  
上汤百花饺  
刀绞萝卜饺  
花生焖鸡爪  
腐乳牛百叶  
味菜煮猪肚  
咸猪骨大芥菜  
韭菜猪血汤  
水煮腐皮卷  
泰汁焖鸡爪  
陈皮焖猪蹄  
和味猪杂汤  
顺德鲮鱼球  
凉瓜黄豆排骨  
姜醋猪脚蛋  
第四部分广式茶点 煎  
香煎萝卜糕  
椰汁煎年糕  
芋头糕  
香煎荸荠糕  
清香粟米糕  
三色蟹柳饼  
腐皮粟米饼  
香麻韭菜饼  
水晶虾饼  
凤凰煎窝饼  
香煎南瓜饼

<<广式茶点>>

客家红薯饼  
海南椰香饼  
香煎玉米饼  
洋腿韭菜饼  
绿茶薄餐  
什菜饼  
心思鱼饼  
鱼香小麦饼  
黑椒豆腐卷  
三色拉皮卷  
黄金碧绿卷  
美味菜脯角  
香煎虾仁肠  
鲜虾煎粉果  
腊味糯米包  
鱼米之香  
煎酿三宝  
腊味鱼蓉角  
莲蓉煎软饼  
生煎菜肉包  
清香百合糕  
鲜虾甘笋饼  
晶莹韭菜饼  
香葱千层饼  
第五部分广式茶点炸  
脆皮咖喱角  
玫瑰豆沙角  
吉列香芋球  
脆皮鱼茸角  
可可汤圆  
脆皮炸粉角  
沙律明虾角  
凉瓜汤圆  
蒜蓉炸虾饺  
牡丹酥  
金沙汤圆  
玉兰酥  
翠绿苹果酥  
荷花酥  
吉列杂菜卷  
西芹炸春卷  
香炸腐皮卷  
鲜虾腐皮卷  
吉列海鲜卷  
脆皮银芽卷  
脆皮红豆卷  
香甜雪花球

<<广式茶点>>

香麻榴莲球  
凉瓜金沙枣  
脆皮萝卜糕  
百花脆皮筒  
玫瑰金元宝  
网纹凉粉条  
脆皮香芹饼  
凤凰西多士  
象形南瓜饅  
象形苹果球  
冰花甜麦圈  
香脆炸油条  
第六部分广式茶点 烘  
千层蛋黄酥  
板栗酥  
飘香榴莲酥  
冬瓜蓉烧饼  
芝麻酥  
岭南鳗鱼酥  
奶酪鲜虾筒  
奶皇酥  
松子香芋挞  
酥化鸡蛋挞  
西米挞  
海鲜奇妙挞  
奶酪红薯挞  
松化猕猴桃挞  
沙湾姜奶挞  
岭南酥角  
银丝肉松包  
酥皮菠萝包  
雪山绿茶包  
杏仁酥皮包  
椰浆卜乎包  
法式肠仔包  
叉烧烘焙饼  
瑞士蛋卷  
绿茶蛋卷  
酥脆腐皮卷  
迷你棋子饼  
花生酥  
可可蛋糕卷  
奶酪黏米饭  
蜜汁焗餐包  
酥皮奶油包

## <<广式茶点>>

### 编辑推荐

犀文图书编写的《广式茶点》共分为六大部分，第一部分是茶点常识简介，首先介绍广式茶点的特色及文化，让您更深入地感受广式茶点的文化氛围，然后依据选择的五种烹饪方法，对各自的制作技巧、制作要点做了基本介绍；接下来的五部分，我们按照“蒸、煮、煎、炸、烘”的顺序各自为章，为您精心选择出典型、易做的小巧茶点，采用清晰的流程图片做详细讲解，还有名师支招为您解答制作疑惑。

<<广式茶点>>

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>