

<<广式饮茶小点>>

图书基本信息

书名：<<广式饮茶小点>>

13位ISBN编号：9787222044203

10位ISBN编号：7222044205

出版时间：2005-6

出版时间：云南人民出版社

作者：金华

页数：72

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>

<<广式饮茶小点>>

内容概要

莹透粉红的虾饺皇、金黄酥香声声脆的春卷、朵朵如云似花飘的烧卖…… 缤纷多彩、香气袭人，种类繁多到令人目不暇接的广式小点，在点心师傅如魔法般跳跃的指满面春风中热腾腾出笼。

在漾满蒸气、茶香、人声的茶楼里，三五好友一壶茶、几盘点心，点到心中的深切渴望，不仅满足了口腹之欲，也让心灵得到放松抚慰。

其实不仅点心成品精彩，制作过程中师傅洗炼华丽的纯熟技艺更是令人赞叹！

以往各家茶楼师傅皆秘密严守其自家点心制作技术，要习得好手艺并非易事。

但毕竟手艺需要传承才能发扬光大，本书特别秘传，包括小碟、春卷、澄粉、肠粉、烧卖、腐皮卷六大卷，共22种广式饮茶小点的详细步骤流程照。

让您看本书时，就有如一位绝不藏私的名师随身在侧亲自指点，在家里就能习得一身广式饮茶小点的好手艺。

不论是为了精进自身技艺或纯粹凭兴趣自学，吸收这些珍贵的经验宝藏，反覆挑战、熟练技艺精髓，相信将成为您最珍贵的无价之宝。

<<广式饮茶小点>>

作者简介

1950年生，1971年开始从事点心制作。

迄今将近30年，1988年受聘于五星级饭店，专门主掌中式面点，、深受中外宾客赞赏。

现为中式面点特级技师。

在多年厨艺生涯中，最擅长各式中式点心，如：小笼包、奶黄水晶包、水饺、混沌、各式包子、馒头、花卷、糕饼类.....

<<广式饮茶小点>>

书籍目录

壹 广式饮茶小点必备用具贰 广式饮茶小上嘍必备材料叁 小碟类 一 虎皮酱凤爪 二 葱姜牛百叶 三 豉汁蒸排骨 四 珍珠牛肉丸肆 春卷卷 一 豆腐瑶柱春卷 二 香芋丝春卷 三 银芽虾仁薄饼卷伍 澄粉类 一 虾饺皇 二 粉果 三 水晶饼 四 澄汁角 五 香妃球 六 南瓜包陆 肠粉类 一 鲜虾仁肠粉 二 牛肉肠粉 三 叉烧肠粉柒 烧卖类 一 虾仁菊花烧卖 二 鲜肉烧卖 三 什锦烧卖捌 腐皮卷类 一 蚝油鲜竹卷 二 上素腐皮卷 三 素烧鸭卷

<<广式饮茶小点>>

章节摘录

插图

<<广式饮茶小点>>

媒体关注与评论

书评台湾笛藤出版图书有限公司独家授权，简单易学，居家好帮手，销量突破10万册。
小碟、春卷、澄粉、肠粉、烧卖、腐衣卷、六大类，22种广式小点。

<<广式饮茶小点>>

编辑推荐

莹透粉红的虾饺皇、金黄酥香声声脆的春卷、朵朵如云似花飘的烧卖……缤纷多彩、香气袭人，种类繁多到令人目不暇接的广式小点，在点心师傅如魔法般跳跃的指满面春风中热腾腾出笼。

在漾满蒸气、茶香、人声的茶楼里，三五好友一壶茶、几盘点心，点到心中的深切渴望，不仅满足了口腹之欲，也让心灵得到放松抚慰。

其实不仅点心成品精彩，制作过程中师傅洗炼华丽的纯熟技艺更是令人赞叹！

以往各家茶楼师傅皆秘密严守其自家点心制作技术，要习得好手艺并非易事。

但毕竟手艺需要传承才能发扬光大，本书特别秘传，包括小碟、春卷、澄粉、肠粉、烧卖、腐皮卷六大卷，共22种广式饮茶小点的详细步骤流程照。

让您看本书时，就有如一位绝不藏私的名师随身在侧亲自指点，在家里就能习得一身广式饮茶小点的好手艺。

不论是为了精进自身技艺或纯粹凭兴趣自学，吸收这些珍贵的经验宝藏，反覆挑战、熟练技艺精髓，相信将成为您最珍贵的无价之宝。

<<广式饮茶小点>>

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>