

<<中华艺术点心精粹>>

图书基本信息

书名：<<中华艺术点心精粹>>

13位ISBN编号：9787543920569

10位ISBN编号：7543920565

出版时间：2003-1

出版时间：上海科学技术文献出版社

作者：李文杰 编著

页数：95

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>

<<中华艺术点心精粹>>

内容概要

本书以“创新”为宗旨，摒弃帮派的观念，汲取中华各派点心制作之精华，精益求精，形成具有鲜明风格，且在中华点心中独树一帜的“艺术点心”，对传统工艺进行大胆改革，在注重口味的同时，又注重形态造型，以达到色、香、味、形俱佳的效果。

努力为弘扬中华美食文化，进一步提升点心在餐饮业、食品制造业的地位，发展点心烹饪文化，推动点心制作走上更新台阶做出贡献。

值得一提的是，本书所选作品均为荣获国内外各项大奖的创作，有将近一半的作品是作者创新之作。尤以酥面和米面制作最为突出，酥点明酥中的立体酥，是国内少见的酥类，可用于各类大型展示，如“芬芳玉兰”造型，犹如一盆盛开的白玉兰。

排酥作品是作者经过多年研究的创新类型，如“花瓶酥”，形如花瓶，层次清晰，多次在各类大赛中荣获金奖。

在米面作品中，坯皮最有创意，在米粉中加入各类植物淀粉使其定型，如“长生果”曾在第四届世界烹饪大赛中荣获特金奖。

<<中华艺术点心精粹>>

作者简介

李文杰，中式高级面点师，中国烹饪协会会员，上海市烹饪协会会员。
被世界知名星空卫视主办的“食神蒸霸”栏目封为“食神”称号。

<<中华艺术点心精粹>>

书籍目录

酥面系列 葫芦 苹果酥 细眉酥 铜钱酥 墨鱼酥 草帽酥 芬芳玉兰 芦荟生梨酥 杏仁明酥 香蕉酥 洋参腰果盒子酥 富贵鲍鱼酥 椒盐元宝酥 木鱼酥 橄榄酥 丰收硕果 八珍杏仁花瓶酥 金丝白兔酥 胡萝卜酥 菱角酥 飘香莲藕酥 火腿萝卜丝酥 鸿运当头米面系列发面系列小吃系列

<<中华艺术点心精粹>>

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>