

<<小笼包>>

图书基本信息

书名：<<小笼包>>

13位ISBN编号：9787534427954

10位ISBN编号：7534427959

出版时间：2009-7

出版时间：江苏美术出版社

作者：金华

页数：60

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>

<<小笼包>>

内容概要

在各式各样精致美味的中式小点中，最受欢迎的面点，首推淮扬、上海的鲜肉小笼，在上海、台北、东京、纽约等世界各地，都深受中外人士的喜好。

其中最著名的上海南翔小笼馒头，产于上海嘉定县南翔镇，已有100多年历史。

在上海，小笼包被称为“馒头”。

据《嘉定县续志》记载：“……馒头有紧酵、松酵两种。

紧酵以清水和面为之，皮薄馅多，南翔制者最著，他处多仿之，号为翔式……”由于面皮以不发酵的方法制作，因此其特色为“皮薄馅多”，所以很快在嘉定出名。

20世纪20年代初期南翔镇一位姓吴的经营者在上海城隍庙开设了“长兴馒头店”（后改名为“南翔馒头店”），专门制售“翔式”馒头，很快便闻名上海。

在台北及东京最闻名的小笼包品牌，便是“鼎泰丰”，纽约最著名的则是“鹿鸣春”。

小笼包受欢迎的原因在于它小巧玲珑，皮薄馅多，且汤汁鲜美。

一口一个，满口生津，若吃时再佐以姜丝、香醋则风味更佳。

一般吃小笼包，多是在店家购买，很少自己制作，就算制作也很难做出地道风味。

由于其制作过程略为繁复并有其独特诀窍，因此本社特别请到具有30年经验的小笼师傅与读者共享此美味的秘密，公开小笼包的做法及诀窍，并以分解动作图解流程，只要照着图片及解说实地操作，便能做出一笼笼地道又可口的小笼包了！

<<小笼包>>

作者简介

金华，1950年生，1971年开始从事点心制作，迄今已30余年。

1988年受聘于五星级饭店，专门主掌中式面点，深受中外宾客的赞赏。

现为中式面点特级技师。

在多年的厨艺生涯中，最擅长的点心为鲜肉小笼包、蟹粉小笼包、奶黄水晶包，以及淮扬汤包等。

<<小笼包>>

书籍目录

前言材料介绍用具介绍小笼包 小笼包皮冻做法 猪皮冻 鸡爪冻 鸡翅琼脂冻 蹄髈琼脂冻 小笼包馅料做法 鲜肉小笼包 附·葱姜汁水的做法 蟹粉小笼包 附·取蟹粉的方法 虾肉小笼包 豆腐小笼包 芹菜小笼包 小笼包面皮做法 和面 揉面 搓条 切小段 擀皮 小笼包的包馅法 蒸笼铺底与蒸制 卷心菜 纱布 大白菜 青菜 油纸 上蒸笼 小笼包蘸料与吃法 姜丝的做法 附·小笼包的吃法水晶包 水晶包馅料做法 豆沙水晶包 奶黄水晶包 翡翠水晶包 水晶包面皮做法 水晶包的包馅法与蒸制淮扬汤包 淮扬汤包馅料的做法(一) 淮扬汤包馅料的做法(二) 淮扬汤包面皮的做法 淮扬汤包的包馅, 蒸制 附·淮扬汤包的吃法生煎包 生煎包馅料的做法 生煎包面皮的做法 包馅 煎制汤 油豆腐细粉汤 酸辣汤 紫菜蛋皮汤问与答

<<小笼包>>

章节摘录

插图：

<<小笼包>>

编辑推荐

《小笼包》：汁多·皮薄·味鲜的秘密。

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>