

<<香港点心>>

图书基本信息

书名：<<香港点心>>

13位ISBN编号：9787535953780

10位ISBN编号：7535953786

出版时间：2010-09

出版时间：广东科技出版社

作者：黄健钦

页数：130

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>

## <<香港点心>>

### 内容概要

《香港点心·顶级点心师》展示了58款高水平的香港点心，并用制作现场拍摄的彩图，演示每款点心制作的全过程，循序渐进，步骤清楚，一目了然，非常直观。

读者可按图操作，无师自通。

有基础的餐饮业相关人员，更可在短期内掌握技巧，提高专业水平。

《香港点心·顶级点心师》由顶级点心师黄健钦严选食材，以精湛的手艺，炮制58款点心。

## <<香港点心>>

### 作者简介

黄健钦，资深专业点心师，从事点心行业超过40年，工余时间常寻找新食材，刺激创作灵感，孜孜不倦地努力学习和钻研点心技艺，或是改善现有点心的品质。为达到精益求精，常与同业做技艺交流。

历任：美心集团中菜行政副总厨

好彩集团董事经理

资历：法国厨皇会会员

中国餐饮业协会厨艺大师

中国劳动局高级面点技师

中国饭店业协会“烹饪大师”

## <<香港点心>>

### 书籍目录

#### 一、传统点心变出新款式

笋尖鲜虾饺  
荸荠鱼翅饺  
芙蓉蟹肉弯梭饺  
竹荪燕窝上汤饺  
翡翠鲍鱼烧卖  
陈皮怀1日牛肉球  
麒麟马拉糕  
蚝油蜜汁烧叉烧包  
雪山凤梨包  
沙律明虾春卷  
蒜香鸡肉酥卷  
香芒果鲜虾卷  
法国鲜鹅肝卷  
冰瓮富贵烧饼  
芝士鸡粒酥  
度小月芋丝糕  
海皇粗条萝卜糕  
伦敦双色糕  
小仓红豆球  
爽滑何首乌芝麻卷

#### 二、凭创意造出自家精点

玉子松露饺  
彭公豆腐饺  
蟹肉鲞鱼饺  
姬松茸鲜菌烧卖  
黑松露菌鲍鱼烧卖  
老人头鲜菌上汤包  
云滇鲜菌小笼包  
客家大娘叶仔粿  
青糯脆米糰  
蒙山黄芽茶香糰  
南瓜燕窝球  
桂花豌豆糕  
鸳鸯奶皮卷  
冰山美人茶香冻  
金沙西谷米布甸  
芝士三文鱼酥

#### 三、惟妙惟肖的像生点心

海皇鱿鱼饺  
顺德拆鱼饺  
上汤花枝饺  
香花蝴蝶饺  
冰花燕子饺  
煎酿鲮鱼饺

<<香港点心>>

鱼翅小白鹭  
牛肝菌胭脂石榴糰  
荸荠花锦鲤  
岭南妃子笑  
豆蓉枇杷果  
扇贝酿明珠  
金鼓小鱼包  
虾子仿辽参  
君度棉花白兔  
小松鼠酥  
杏仁燕麦布甸  
芋蓉小白猪  
蜜饯金莲藕  
金龟如意酥  
香芋金甲酥  
香芹白海螺  
附录 专业点心师札记  
1. 点心厨房编制  
2. 点心材料浅谈  
3. 判断点心的好坏  
4. 常用基本点心类面团  
5. 点心与汁酱配搭

<<香港点心>>

章节摘录

插图：

## <<香港点心>>

### 编辑推荐

《香港点心·顶级点心师》：香港点心，世界闻名，名师精点，世代传承。  
顶级点心师黄健钦严选食材，以精湛的手艺，炮制58款点心。  
按点心特质分为传统点心，创意点心，像生点心三大类别。  
由浅入深，力求步骤，解构制作标准，分享点心制作精要。  
专业点心师札记，教你挑选食材，利用五感判断点心品质。

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>