第一图书网, tushu007.com

<<至爱点心360>>

图书基本信息

书名：<<至爱点心360>>

13位ISBN编号：9787536464735

10位ISBN编号：7536464738

出版时间：2008-5

出版时间：四川科技出版社

作者：司徒宝洁

页数：144

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

前言

“ 点心 ”一词人所共知，其直译之“ DimSum ”一字亦已收纳在现代英语词汇中。
不过，要细心将之定义，特别与“ 小食 ”分别开来，却还不是件容易的事。
理论上，点心与小食都是正餐以外的食品，以解馋或略作“ 医肚 ”，具有味道多变、用料丰俭由人的特色。
不过点心多是以面粉作“ 包容 ”的外衣，而小食则更为繁杂；点心以精致小巧取胜，而小食却不太拘泥形体大小；点心与茶关系密切，广东饮茶文化有所谓“ 一盅两件 ”，而小食却未必如此。
实际上，如今在茶楼供应的“ 点心 ”，叉烧包、肠粉、虾饺与南乳猪手、白云凤爪并存，实在很难再把点心与小食分得清楚。
或许这也正如沈宏非先生所说的：点心就是一个外型精致小巧、“ 记忆体 ”及“ 相容性 ”至强至高的超级载体，一个不愿大而全，但求小而精的色香味俱全的文化小熔炉。
史实考证，中国人早在商代就已经懂得以饴糖、面粉和在一起，再经发酵蒸出各式各样的糕点。
据说，发明糕点的是商纣王手下闻冲太使，他为了让士兵出征节省时间，于是亲自设计出携带方便的行军干粮，这就是我们今天吃的点心的雏形。
至于“ 点心 ”一词的真正出现，大至在唐朝时候，而传说中说宋朝梁红玉抗金入侵，她见到士兵们不分昼夜奋勇作战，为鼓舞士气，遂传令烘制大量的蒸糕慰问前方将士，以表“ 点点心意 ”，从此人们便将蒸糕之类小吃叫点心的说法，更把点心的起源披上了一层爱国主义的色彩。
点心种类繁多，单是粤式点心据称便有4000种以上。
由于点心风味地域性强，往往成为游子思乡怀土的载体。
另一方面，它的传播也促进了饮食文化的交流。
如泰国的“ 贵刁 ”沿自中国潮汕一带；中国的糯米鸡制法传至印尼，改变形式后则成为印尼糯米鸡Lemper，用新鲜香草叶包裹，食味更为香浓。
印尼一种以淀粉、椰浆及鸡蛋制成的松糕传到港澳一带，便是如今酒楼供应的点心“ 金糕 ”。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

“ 点心 ”一词人所共知，其直译之“ Dim Sum ”一定亦已收纳在现代英语词汇中。
不过，要细心将之定义，特别与“ 小食 ”分别开来，却还不是件容易的事。
　在现代人当中“ 新厨房主义 ”蓬勃兴起，俊男靓女莫不认为须身怀几招烹制美食秘诀，才称得上懂得享受人生。
话得说回来，偶然入厨有新鲜感不难，但要保持日复一日都有这样的感觉和创造力却不容易。
鉴于此，编者特意从以往万里机构出版的大量家庭烹饪书籍中选取部分精华辑录成书，分别以靓汤、甜品、点心为主题，陆续推出，每本各有数百个食谱，并提供大量饮食资讯。
本书为《至爱点心360》，司厨者一书在手，即可随时翻阅参考，启发出源源不绝的烹饪灵感。
名画家张大千曾斩钉截铁地声明：吃是人生最高艺术。
倘本书在成为读者良伴知己和案头必备参考读物的同时，又能为各位在进入美食这个艺术殿堂的过程中略尽绵力，则是编者最大的期望。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

炸　咸水角　荔蓉藏珍盒　脆皮鲜虾盒　脆皮咖喱角　豆沙软皮角　罗汉斋素卷　薄荷沙拉腌肉卷　香酥葱油卷　宝鸭素卷　肉丝春卷　三丝炸春卷　炸银丝卷　炸酥饼　咸煎饼　炸萝卜丝饼　虾多士　百花芝麻虾　腐皮素虾　素烧鹅　芋虾　脆皮凉瓜汤圆　锦卤炸馄饨　蚬介锦绣球　香酥美人腰　油条　香酥蟹黄饺　凤凰韭菜角　冬菜肉蓉酥　酥炸多春鱼　蜂巢蛋黄酥　萝卜丝酥盒　豆沙酥盒　杏蓉酥盒　荷花酥　椰蓉酥炸盒　菊花酥　牛耳酥　白兰酥　莲蓉牡丹酥　芋里奇冬角　沙拉明虾角　芋角　南瓜饼　面粉脆角　爆谷软皮煎堆　酥炸金糕条　豆沙煎堆　桂花荔蓉煎堆　香荔酥饼　酥炸红豆条　脆炸马蹄条　糖沙翁　雪中四君子　飘香榴莲皇　笑口枣　……煎蒸煮烤凉冻

章节摘录

插图：

编辑推荐

《至爱点心360》由四川科学技术出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

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