

<<煎>>

图书基本信息

书名：<<煎>>

13位ISBN编号：9787806779613

10位ISBN编号：7806779612

出版时间：2005-4

出版时间：广东经济出版社

作者：黄稳

页数：79

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>

<<煎>>

内容概要

广东茶点中，煎品类茶点是人们普遍喜爱的品种。

一般常见的有“香煎萝卜糕”、“凤凰糯米鸡”、“鲜虾煎粉果”、“香煎虾米肠”等等。

煎品茶点的制作技巧一般包含三大特点：一是“干煎”，即将主料、调料腌拌入味，静放片刻，再沾裹蛋糊或面糊等，入锅小火热油煎熟即可。

二是“焖煎”，是将主料切好并沾裹面粉或蛋汁，入油锅小火煎熟，再加入调料汤汁勾芡即成。

三是“烹煎”，即将主料用大火煎至略熟，再加入上汤或调味料，小火烹煮至入味、酥透即食。

煎品类茶点，口感甘香，健脾开胃、油而不腻。

作者简介

黄稳，中式面点高级技师，国家职业技能鉴定评委，广东烹饪协会会员。
作者积累了二十多年的茶点制作经验，2003年获“中国烹饪名师”称号。
其创制的“酥皮忌廉包”和“甘笋流沙包”获第十七届美食节“名牌美食”荣誉。
作者现为广东全球通大酒店点心部厨师长；广州黎国雄蛋糕烘

<<煎>>

书籍目录

香煎萝卜糕椰汁煎年糕芋头糕黄金糕红豆糕香煎马蹄糕清香粟米糕三色蟹柳饼腐皮粟米饼顺德豆角饼香麻韭菜饼水晶虾饼香煎玉米饼香煎芋丝糕豆沙窝饼凤凰煎窝饼香煎南瓜饼家乡煎虾饼客家番薯饼烧鸭芋丝饼洋腿韭菜饼绿茶薄餐冬瓜牛肉饼什菜饼心思鱼饼鱼香小麦饼黑椒豆腐卷香煎腐皮卷三色拉皮卷黄金碧绿卷美味菜脯角XO酱煎肠粉香煎虾米肠鲜虾煎粉果腊味糯米包鱼米之香煎酿三宝胡椒鲮鱼饼腊味鱼蓉角莲蓉煎软饼生煎菜肉包眉豆饼绿茶莲蓉饼凤凰糯米鸡紫菜牛肉卷清香百合糕生煎网饼饺牛肉粟米饼鲜虾甘笋饼晶莹韭菜饼香葱千层饼芋丝墨鱼卷玉米腊肠卷

媒体关注与评论

聚朋会友、合家同饮、家家高朋满座，是广东茶楼的场景；以茶搭台、点心唱戏，味汇中外古今，是广东茶点的特色；听南音绕梁、品粤点香馥、辛苦搵食自在食，是岭南文化的时尚。如今这一切，足不出户便可以在家中享受。

晨起一壶茶，夜宵一碗粥。

佐茶有粤点，伴粥会朋友。

广东茶市每天早、午、晚三市，粤式茶点融汇南北东西百味。

置身于考究的茶楼，在浓郁的南音中品味粤点绵长的韵味，好不怡然自得。

有诗云：“一盅两件到茶居，南音粤点叹神奇。

人生得舒心饮、慢慢尝来细细品。

”

<<煎>>

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>