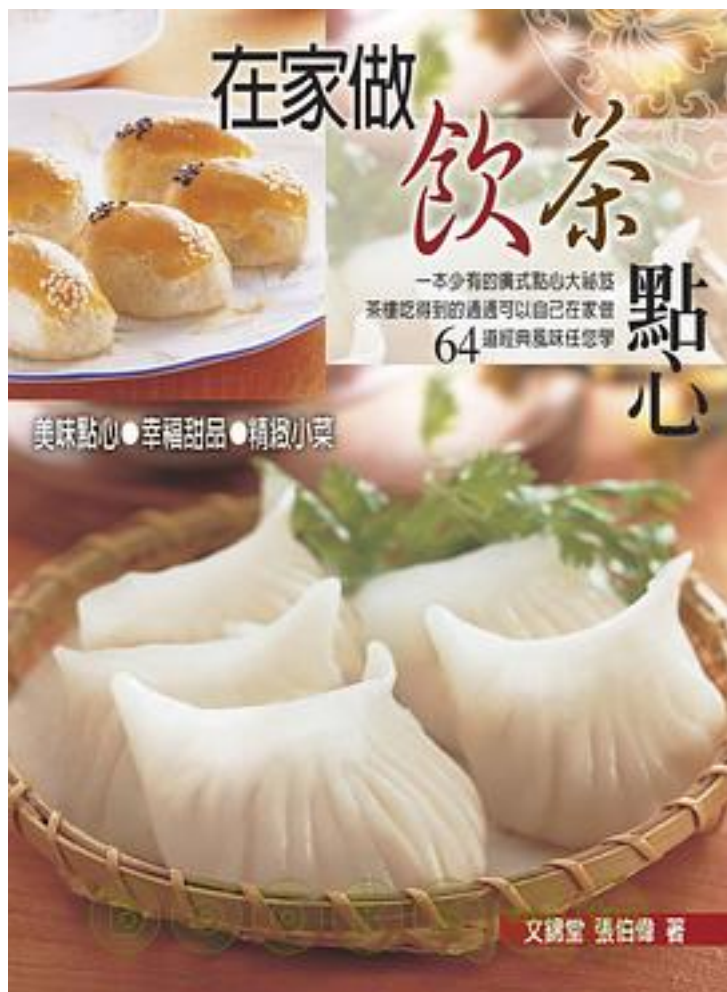


在家做饮茶点心



[在家做饮茶点心_下载链接1](#)

著者:文錦堂

出版者:雅事文化

出版时间:2010-6-25

装帧:平装

isbn:9789866506529

广式饮茶加入台湾的饮食生活已经有相当长久的歷史，无论是用餐的模式还是多元化的点心选择，都获得本地民眾的深度喜爱。但是长久以来除非到餐厅茶楼去品嚐，很少自

己动手做，原因是坊间的点心书都以蛋糕、饼乾等西点烘培为主；中式点心尤其是广东点心一直给人作法困难的印象而资料欠缺，本书邀请五星级主厨以深入浅出的示范，让读者照著图解也能做出想吃的美味点心。

除了各种必备工具的介绍、基本材料的解说，针对作法特殊的点心都一一图解，让读者更容易了解製作流程，减少摸索，并提供购买器具与食材采购的指引资讯。

学习任何烹飪技巧，往往会因为一个小地方的疏失，达不到预期的口味和效果而令人沮丧，本书针对每道点心最重要而且必须注意的重点用叮嚀的方式提醒，让读者减少失误。除了点心以外，还介绍了广受欢迎的各式小菜以及甜品，让读者在家也可以享受茶楼各式甜、咸点心，无论家人团聚或招待朋友，任何口味都可以成为您的拿手杰作。

本书特色

1.口味齐全的广式点心书

精选64道广受欢迎的广式点心，包括点心、甜品、小菜三大类，蒸、炸、煎、烤应有尽有，经典菜色一网打尽。

2.图解详尽

无论工具、食材还是製作流程，彩色分解图让您清楚学习，不必凭空摸索，还教您认识六大基础粉料，举一反三，製作点心更得心应手。

3.贴心叮嚀

名厨祕诀大公开，无论火候控制、製作流程还是各种小技巧都不藏私，降低失败率，让成品满足口福、增加成就感。

4.附带提供

中国茶的冲泡方法，让您在家也能自己泡好茶；享受更轻松自在的茶楼文化，还有饮茶小故事，饮茶吃点心增添生活情趣。

作者介绍:

文锦堂

1961年出生

香港人

1986年定居台湾

曾任香港富江酒楼点心副主厨、台湾富瑶餐厅点心主厨、西华饭店点心主厨、圆山大饭店金龙厅厨房领班等职位，拥有丰富的製作点心经验。

张伯伟

1967年出生

於1991年拜金氏世界纪录国宝级张鸿俞大师学习拉麵技艺，歷年来在其带领下，参与数次公开表演。1992年考取中餐烹调技能检定乙级技术证照，1997年通过专科学校食

品工程科毕业学校鑑定考试，之后担任圆山大饭店金龙厅厨房副领班一职。

目录: 06就是爱喝茶吃点心—谈港式饮茶

10食材 & 工具大揭秘

13?你做六大基础粉料

●发麵

●烫麵

●烫澄粉皮(拍皮)

●水晶麵皮

●水油酥皮

●千层酥皮

壹 美味点心

蒸

20蠔汁叉烧包

21椰香奶皇包

22小笼汤包

23晶莹鲜虾饺

24珊瑚海皇饺

25瑶柱韭菜饺

26鲜虾烧卖

27七彩海棠果

28翡翠蟹肉饺

30虾仁肠粉

32潮州粉果

34港式腊肠卷

35腊味萝卜糕

36伦敦糕

37马拉糕

38椰奶千层糕

炸

40白糖砂翁

41咸水饺

42鲜虾腐皮卷

43脆皮粉果

44三丝春捲

45起司芋泥饼

46椰蓉奶皇球

47芝麻球

48炸香蕉球

49开口笑

50萝卜丝酥饼

52炸椰奶布丁

煎

53鲑鱼煎饺

54生煎包

55鮪鱼葱烧饼

56起司锅饼

57金瓜煎饼

58芝麻煎饼

59香煎马蹄糕

烤

60老婆饼

62芋头酥饼

- 64葡式蛋塔
- 66椰蓉香妃酥
- 67蜜汁叉烧酥
- 68莲蓉皮蛋酥
- 69苹果酥条
- 70酥皮蛋塔
- 貳 幸福甜品
- 72香芒鲜奶酪
- 72滑蛋清煲凉
- 74百合红豆沙
- 74腐竹煲马蹄
- 76木瓜杏耳盅
- 76杏仁冻豆腐
- 78芋香焗布丁
- 78什锦西米捞
- 80香芒凉糕
- 叁 精緻小菜
- 82豉汁蒸排骨
- 82沙茶金钱肚
- 84三色珍珠丸
- 84龙鬚花枝丸
- 86百花镶茄子
- 86白玉镶鲑鱼
- 88烤白菜
- 88香芒鱼捲
- 90时蔬牛肉丸
- 90彩椒煎鱼饼
- 92蠔油芥蓝
- 92香煎莲藕饼
- • • • • (收起)

[在家做饮茶点心 下载链接1](#)

标签

食譜

烹饪

广式点心

评论

[在家做饮茶点心 下载链接1](#)

书评

[在家做饮茶点心 下载链接1](#)