

中国点心（下）



[中国点心（下）_下载链接1_](#)

著者:江献珠

出版者:广东教育出版社

出版时间:2010-12

装帧:

isbn:9787540680336

《中国点心(下)》注重操作，深入浅出，从入门必备的各类工具，到源流、细节、关键

技术，全面图解公开大披露。绝不留一手，把中国"上乘酒楼"的点心搬入寻常百姓家，堪称中国经典点心大全。江献珠为了寻回失传的点心手艺，自美国返回香港，乔装打扮，进入酒楼当点心女工，学习制作点心的种种诀窍。之后她回到美国钻研十载，在家里开点心班，把学师见闻与教学实践相结合，历尽千辛万苦，终于完成《中国点心》这部倾力之作。此后再译成中文，拍摄制作又耗时十载，备尝艰辛。现把《中国点心》分成上下两册出版，其中内容包括北京点心（宫廷点心、民间点心、清真点心）、淮扬点心、四川点心、广东及香港点心——东、西、南、北四大门派，还有历史点心和中西合璧点心。

作者介绍:

江献珠，民国初年羊城首席美食家江孔殷——江太史之孙女，经典的太史蛇羹便是源于江家。其早年毕业于香港中文大学崇基书院，负笈美国费利狄更逊大学(Fairleigh Dickinson University)，获商业管理学硕士，后在力时H州立圣荷西大学(San Jose State University)营养系讲授“中国饮膳计划”，并在卧龙里学院任教中国烹饪，更为美国抗癌会筹款，义务教授中菜筵席兼上门到会，烹制民初羊城四大酒家名菜。

江献珠为国际慢食会、烧烤美食会香港分会会员，中国首都保健营养美食学会特邀理事。历年多次与中国各地名厨作烹饪技术交流，对中西烹饪均有深切知识及研究，并长期为《饮食男女》美食杂志撰写“珠玑小馆家馔”专栏，著作有《汉馔》(Chinese Cocking英文版)、《兰斋旧事与南海十三郎》、《古法粤菜新谱》、《微波炉中菜大全》等。

目录: 前言

常用点心工具

成熟工具

成形工具

酥皮点心

北方酥皮基本做法

咖喱酥角

变化一：萝卜丝酥饼

变化二：莲花酥

变化三：猪肉酥饼

简化北方酥皮基本做法

变化一：花式酥点

变化二：螺旋酥点

变化三：直酥

粤式酥皮基本做法

粤式酥皮

酥皮蛋挞

变化一：酥皮奶挞

变化二：酥皮椰挞

变化三：烟肉洋葱挞

变化四：叉烧千层酥

变化五：三角酥

变化六：四瓣酥

鹌鹑千层酥

蟹肉螺丝酥

粤式揉合酥皮基本做法

穗市鸡角

变化：小鸡批

莲茸蛋黄甘露酥

变化：叉烧甘露酥卷
迷你小果挞
饼糕类
饼类
馅饼
葱油烧饼
变化：麻酱烧饼
枣泥锅饼
南乳小饼
核桃酥
糕类
萝卜糕
古法马蹄糕
马豆糕
红豆糕
椰汁冻糕
芒果布丁
西米布丁
清蒸蛋糕
马拉糕
黑白芝麻糕
糯米点心
北京元宵
宁波汤团
赖汤圆
粤式汤圆
椰丝糯米麻团
阴阳江米糕
变化：桂花江米糕
咸水角
糯米鸡
变化：珍珠鸡
粽子
咸肉粽
碱水粽
发面与包子
老酵做法及培养
老酵
西式老酵
老酵的保养
发酵面团
发酵面团基本做法
发酵面团的测试
一般包子基本做法
一般包子成形方法
馒头
烤馒头
花卷
花式馒头
四瓣卷-菊花卷
蝴蝶卷·小花卷
荷叶卷·猪蹄卷-元宝卷
菜肉包子
粤式包子基本做法

一粤式发面法
叉烧包
变化一：鸡包仔
变化二：生肉包
酵母发面基本做法
湖南银丝卷
北京银丝卷
西烤叉烧包
生煎菜肉包
快捷发面基本做法
常用甜馅心做法
芝麻茸
红豆沙
莲茸
枣泥
寿桃包
蛋黄莲茸包
蛋黄千层糕
• • • • • (收起)

[中国点心（下） 下载链接1](#)

标签

美食

江献珠

饮食

烹饪

食谱

吃

厨艺

素食

评论

20111025，见过的最好的点心书，还有豌豆黄的做法。图文并茂。。。在南山书城里的是台湾版的，准备买国内版学习一下。。。2012，学会做馒头了。。。

看似简单，实则很难，佩服中国点心

介绍酥皮点心超想吃！配图可好看就是好难懂QAAQ

[中国点心（下）_下载链接1](#)

书评

[中国点心（下）_下载链接1](#)