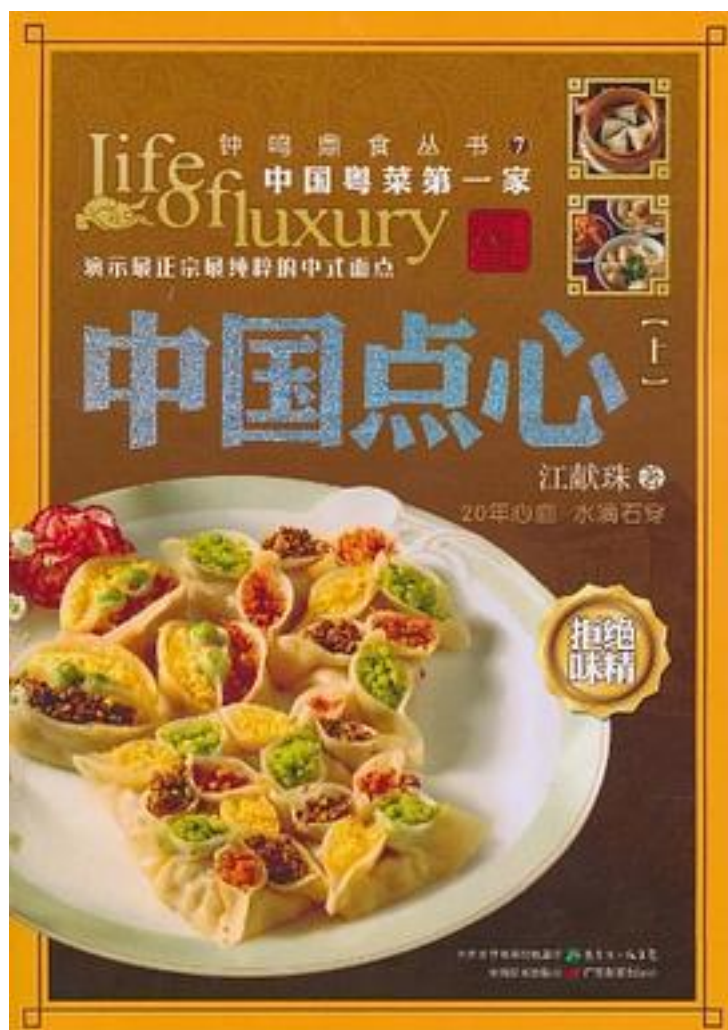


中国点心（上）



[中国点心（上）_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:9787540680343

《中国点心(上)》内容简介：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。《中国点心(上)》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。

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

中国点心的文化

中国点心源流

中国点心主要派系

常用点心工具

成熟工具

成形工具

饺子类

水和面团基本方法

冷水面团

沸水面团

温水面团

水饺

北方饺子

变化一：鱼肉水饺

变化二：鸡肉小饺

变化三：清真水饺

三色水饺

四川钟水饺

三鲜水饺

羊城水饺

蒸饺

一般蒸饺

变化：花素蒸饺

花式蒸饺

锅贴

南翔小笼包

馄饨类

粤式云吞汤

粤式云吞
变化：果汁云吞
菜肉馄饨
燕皮馄饨
烧卖类
北方猪肉烧卖
变化一：翡翠烧卖
变化二：羊肉烧卖
广东干蒸烧卖
干蒸牛肉烧卖
变化：山竹牛肉烧卖
鱼肉烧卖
排骨烧卖
鸡翅烧卖
变化：冬菇烧卖
百花烧卖
百花馅基本做法
百花鲜草菇烧卖
变化一：百花芦笋烧卖
变化二：青椒百花烧卖
变化三：百花蟹钳烧卖
特别外皮饺类及角类
鲜虾饺
变化：带子三星饺
榆耳龙虾饺
绿茵白兔饺
粉果
变化一：上素粉果
变化二：蟹肉粉果
芋角
变化：带子芋盒
像生雪梨果
蛋黄蜂巢角
凤城鱼皮角
变化：潮州鱼饺
韭黄春卷
变化：炸韭菜三角
腐皮素卷
灌汤饺
趣味小吃
小麻花
笑口枣
炸牛奶
变化：芝麻锅炸
脆角仔
虾多士
变化：脆皮虾卷
脆皮虾球
宫廷点心
肉末烧饼
豌豆黄
芸豆卷
小窝头
附录

机器擀皮及面条制法
常用甜馅料做法
• • • • • ([收起](#))

[中国点心（上）_下载链接1_](#)

标签

美食

食谱

中国点心

江献珠

饮食

食譜

烹饪

甜点

评论

看的我饿了。

这套书碉堡了

长见识了

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，学会做芝麻烧饼了。。。

虽然没有认真地照着白富美大小姐的书做多少菜（食材各种难搞也是一方面），但是赶脚现在做啥都扔点泡菇水/火腿茸/瑶柱什么的来吊个鲜(´·ω·`)

都是传统粤式点心，以后都会慢慢学做

以广式点心为主，插图漂亮，印刷精美~

[中国点心（上）_下载链接1_](#)

书评

[中国点心（上）_下载链接1_](#)