中国点心 下



作者: 江献珠著

出版社:广州:广东教育出版社

出版日期: 2010.12

总页数: 160

介绍: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。现把它分成上下两册出版,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、南、西、北四大门派,还有历史点心和中西合璧点心。本书注重操作,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。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/12735853.html) 查找全本阅读方式

中国点心 下 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/12735853.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/12735853.html

书名:中国点心下