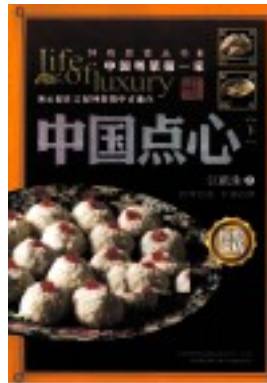


中国点心 下



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