

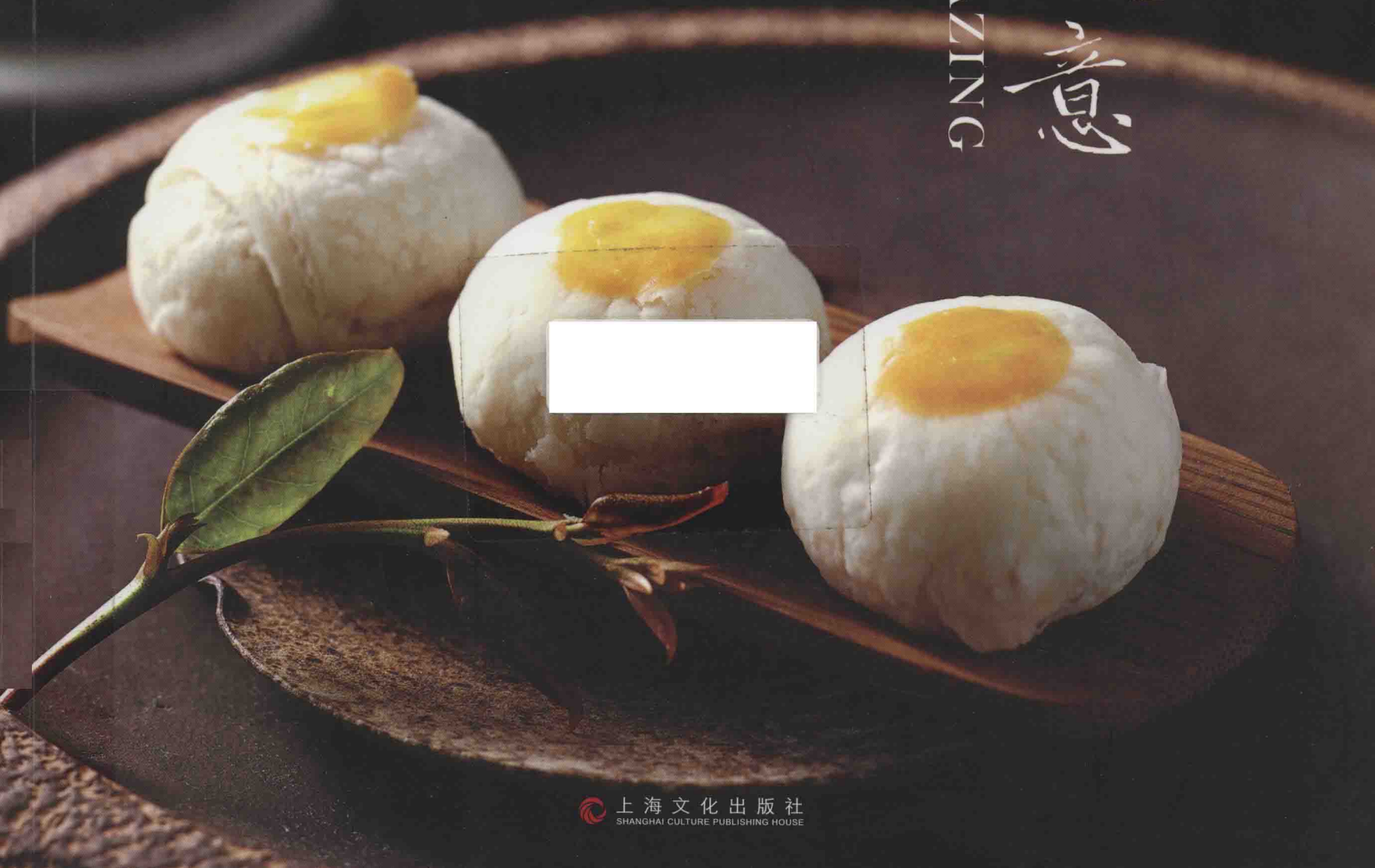
南京香格里拉大酒店
Shangri-La hotel
NANJING



SHANGRI-LA DELIGHTS
香格里拉
古点

AMAZING

意



上海文化出版社
SHANGHAI CULTURE PUBLISHING HOUSE

AMAZING SHANGRI-LA DELIGHTS

香格里拉·点点心意

金龙鱼国际烹饪研究院 编著

www.wilmar-cn.com

图书在版编目 (CIP) 数据

香格里拉·点点心意 / 金龙鱼国际烹饪研究院编著.

—上海: 上海文化出版社, 2015.1

ISBN 978-7-5535-0353-0

I. ①香… II. ①金… III. ①糕点—制作—中国

IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 001286 号

出 版 人 王 刚

责任编辑 张 琦

装帧设计 唯秀企业形象策划(上海)有限公司 www.vshow.net

夏 义 彭 婵 陈秋兰

责任监制 陈 平 刘 学

书 名 香格里拉·点点心意

作 者 金龙鱼国际烹饪研究院

出 版 上海世纪出版集团

上海文化出版社

地 址 上海市绍兴路 7 号

邮政编码 200020

网 址 www.cshwh.com

发 行 上海世纪出版股份有限公司发行中心

印 刷 上海丽佳制版印刷有限公司

开 本 787×1092 1/12

印 张 11.5

版 次 2015 年 1 月第一版 2015 年 1 月第一次印刷

印 数 1-1210

国际书号 ISBN 978-7-5535-0353-0 / TS.027

定 价 168.00 元

敬告读者 本书如有质量问题请联系印刷厂质量科

电 话 021-64855582

011 水晶虾饺	053 金枕榴莲酥	095 雨花石汤圆
013 水晶冠顶饺	055 菊花包	097 枣泥南瓜盏
015 奶黄马拉糕	057 咖喱酥饺	099 枣泥酥饼
017 蜜柿小点	059 咖喱雪梨果	101 鲍汁话梅蒸猪手
019 芒果凉卷	061 麻油馓子	103 陈皮牛肉丸
021 萝卜丝酥	063 美味一品饺	105 豉汁蒸凤爪
023 京葱焗煎包	065 蜜汁叉烧酥	107 葱香牛百叶
025 家乡咸水饺	067 飘香榴莲挞	109 云耳榄蒜蒸排骨
027 火茸酥饼	069 千层酥角	111 八宝饭
029 特色餐包	071 千层油糕	113 豆沙奶油冻
031 蜂巢凤尾虾	073 巧手菠萝包	115 蜂蜜龟苓膏
033 翡翠鱼茸烧麦	075 青菜饺	117 枸杞银耳冻
035 鲍鱼酥	077 太极蛋挞	119 荷香珍珠糯米鸡
037 潮州粉果	079 特色牛肉饼	121 核桃酪
039 果仁南瓜饼	081 天姿玉鹅	123 黑芝麻冻糕
041 蚝油叉烧包	083 鲜虾脆皮云吞	125 蜜饯川贝雪梨
043 红豆山药糕	085 鲜虾马蹄春卷	127 木瓜银耳炖雪梨
045 淮扬五丁包	087 像生鱼翅饺	129 山楂糕
047 淮扬小笼包	089 蟹籽蒸烧麦	131 杏仁豆腐
049 黄桥烧饼	091 荠菜馄饨	133 杨枝甘露
051 金陵松糕	093 xo酱炒萝卜糕	

AMAZING SHANGRI-LA DELIGHTS

香格里拉·点点心意

金龙鱼国际烹饪研究院 编著

www.wilmar-cn.com

 上海文化出版社
SHANGHAI CULTURE PUBLISHING HOUSE

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

1988年，益海嘉里集团在深圳赤湾起步，迄今已有二十余载。其间，益海嘉里集团为百姓提供了众多安全、健康、营养的食品，同时以高度的热情投入到中国烹饪事业中，深受业界好评。

2009年，益海嘉里集团斥资500万元人民币，与中国烹饪最高学府——扬州大学，共同成立了金龙鱼国际烹饪研究院（简称研究院），并由淮扬菜非物质文化遗产传承人周晓燕教授担任院长。研究院旨在传承和弘扬传统烹饪技艺，促进不同地域饮食文化的交流。

2014年，研究院与国际知名酒店集团——香格里拉，携手推出中、西式点心系列图书：《香格里拉·点心意》和《香格里拉·点点心怡》。该系列图书完美地展现了益海嘉里油脂、面粉等产品与总厨技艺相结合的烹饪艺术魅力。通阅全书，读者不仅能对中、西式点心制作工艺与文化了然于心，更能体味到益海嘉里集团和香格里拉酒店的浓浓深情。

承蒙广大客户多年的信赖与大力支持，建立一个开放、共享、高效的平台，一如既往地为广大客户提供优质的产品与服务，是我们孜孜以求的使命。益海嘉里集团愿同大家携手并进，共创辉煌！

益海嘉里集团董事长 郭孔丰

【王春生】



【侯新庆】



侯新庆

南京香格里拉大酒店 中餐厅行政总厨

工作经历：

2014年至今 南京香格里拉大酒店 中餐厅行政总厨

2008年-2014年 中国大饭店 中餐厅行政总厨

2005年-2008年 广州中山香格里拉大酒店 江南趣餐厅淮扬菜总厨

获奖情况：

2012年 被《美食与美酒》及《联合利华饮食策划》授予全国50佳厨师称号

2011年 中国烹饪协会授予中国烹饪大师称号

2011年 世界厨王台北争霸赛团体冠军

2009年 全国烹饪大赛金奖

2008年 扬州烹饪大赛金奖

参与过的重大事件：

2013年 习近平主席访问雅加达，主理习主席夫妇的膳食，得到主席的赞扬；

2013年 参加CCTV-2厨王争霸的比赛，带领3位助手和北京布鲁官法餐厅的主厨同台竞技，最终夺得桂冠；

2013年 日内瓦联合国总部表演，受到联合国欧洲总部总干事托卡耶夫和诺贝尔奖得主丁肇中夫妇的接见；

2012年 在日本参加国新办主办的中日建交40周年庆典中表演蒙眼切豆腐丝，获得全场嘉宾的喝彩；

2012年 被香格里拉集团派往马来西亚沙巴州，接待并主厨时任政协主席贾庆林的膳食；

2011年 被香格里拉集团派往曼谷香格里拉主厨时任副主席习近平膳食，得到了习主席的好评；

2011年 被香格里拉集团派往印尼首都雅加达香格里拉主厨温家宝总理膳食，得到了温总理及中国驻印尼大使馆的特别赞扬；

2008年 时任国家领导人胡锦涛总书记莅临中国大饭店接待25个国家元首，侯新庆主厨。

王春生

南京香格里拉大酒店 中式面点厨师长

工作经历：

2014年至今 南京香格里拉大酒店 中式面点厨师长

2010年-2014年 中国大饭店 中式面点厨师长

2009年-2010年 凤凰传媒文化中心 中式面点主管

曾获“2003年中国民间民族菜肴华西美食节”面点金奖，擅长淮扬细点、广式点心、各式船点的制作。





江南灶，延续淮扬文化到南京

作为立足亚洲、扬名世界的酒店集团，香格里拉无疑更加重视中餐的呈现，因此于2014年秋季开业的南京香格里拉大酒店对其中餐厅——江南灶也格外重视。

侯新庆，土生土长的扬州人，也是江南灶的掌勺人，他每天为美食爱好者提供正宗的淮扬佳肴。扬州可谓淮扬菜的发源地，街头巷尾都充满着浓浓的美食气息。侯师傅的精湛厨艺来自于他的母亲，从小他就在做得一手好菜的母亲的熏陶下，对烹饪产生了浓厚的兴趣。后来，侯师傅拜师于淮扬大师周晓燕门下，成为了大师的得意弟子，从此烹饪从他的爱好变成了一生追求的事业。

曾在故乡扬州、广州、上海、北京等地精耕自己淮扬菜技艺多年的侯师傅，如今来到了南京。他是江南灶中餐厅的主厨，也担负着更多的挑战和改变。

江南灶，位于南京香格里拉大酒店一楼，它延续了中华美食之厨艺传统，尊食材，重本味，呈现“对于传统江南口味的坚持，对于民间家常菜肴的传承”。侯师傅四处寻找江南鱼米之乡的优质原料，融入他精心设计的适合南京人口味的菜单。在尊重和弘扬传统饮食文化的同时，侯师傅也不断吸纳新鲜事物，寻求二者的完美结合，这就是江南灶中餐厅的魅力。

地 址：南京市鼓楼区中央路329号南京香格里拉大酒店一楼

电 话：(25) 8630 8888

传 真：(25) 8630 0888

网 站：www.shangri-la.com



A M A Z I N G S H A N G R I - L A D E L I G H T S

011 水晶虾饺	053 金枕榴莲酥	095 雨花石汤圆
013 水晶冠顶饺	055 菊花包	097 枣泥南瓜盏
015 奶黄马拉糕	057 咖喱酥饺	099 枣泥酥饼
017 蜜柿小点	059 咖喱雪梨果	101 鲍汁话梅蒸猪手
019 芒果凉卷	061 麻油撒子	103 陈皮牛肉丸
021 萝卜丝酥	063 美味一品饺	105 豉汁蒸凤爪
023 京葱焗煎包	065 蜜汁叉烧酥	107 葱香牛百叶
025 家乡咸水饺	067 飘香榴莲挞	109 云耳榄蒜蒸排骨
027 火茸酥饼	069 千层酥角	111 八宝饭
029 特色餐包	071 千层油糕	113 豆沙奶油冻
031 蜂巢凤尾虾	073 巧手菠萝包	115 蜂蜜龟苓膏
033 翡翠鱼茸烧麦	075 青菜饺	117 枸杞银耳冻
035 鲍鱼酥	077 太极蛋挞	119 荷香珍珠糯米鸡
037 潮州粉果	079 特色牛肉饼	121 核桃酪
039 果仁南瓜饼	081 天姿玉鹅	123 黑芝麻冻糕
041 蚝油叉烧包	083 鲜虾脆皮云吞	125 蜜饯川贝雪梨
043 红豆山药糕	085 鲜虾马蹄春卷	127 木瓜银耳炖雪梨
045 淮扬五丁包	087 像生鱼翅饺	129 山楂糕
047 淮扬小笼包	089 蟹籽蒸烧麦	131 杏仁豆腐
049 黄桥烧饼	091 荠菜馄饨	133 杨枝甘露
051 金陵松糕	093 xo酱炒萝卜糕	

【水晶虾饺】

◎ 文化典故

虾饺始创于20世纪初广州市郊伍村五凤乡的一间家庭式小茶楼。据说当时的伍村很繁荣，地方幽美，一河两岸，河面经常有渔艇叫卖鱼虾。这家酒楼老板为了招徕顾客，便别出心裁，收购当地出产的鲜虾，加上猪肉、笋等作馅料制成虾饺。当时虾饺皮较厚且不光亮，但因新奇且味道鲜美，赢得了食客们的喜欢，不久便名扬广州，各大酒楼争相制售。后来经点心师的改造，将原料中的面粉改成「澄粉」，效果特佳，更加吸引客人。





【水晶虾饺】

主料：

澄粉50克，生粉50克，虾仁80克，肥肉20克，笋20克，猪油10克，盐2克，糖2.5克，鸡粉2克。

制法：

1. 水烧开加入澄粉迅速搅拌均匀，倒案板上加生粉揉匀揉透备用；
2. 虾仁洗净挤干水分，肥肉切黄豆丁，笋切细丝倒入开水烫软，用纱布包起挤干水备用；
3. 虾仁加盐顺一个方向搅拌至起胶，再加肥肉丁、笋丝、猪油及其他调料拌匀，即虾饺馅；
4. 将皮料搓条切6克的面胚，面朝上稍按扁，用刀用力横压成直径5厘米的皮子，包入虾馅推捏成弯梳形，入蒸锅大火蒸4分钟即熟。



【水晶冠顶饺】

◎ 小知识

虾肉真的不能和维生素C同食吗？

有一种说法是：虾含高浓度的五氧化二砷，遇见维生素C后，被还原为有毒的三氧化二砷，也就是人们俗称的砒霜！那这真的有道理吗？我们按照虾中砷含量上限 0.5mg/kg 计算，并认为它全部可以被维生素C还原，换算成砒霜大约是 0.66mg/kg 。一次性吃 1800 公斤的虾才有可能制毒。也许除了蓝鲸，没有别的生物能一顿食用这么多虾吧！





【水晶冠顶饺】

主料：

澄粉50克，生粉50克，虾仁80克，肥肉20克，笋20克，猪油10克，盐2克，糖2.5克，鸡粉2克，芦笋10克，蟹籽5克。

制法：

1. 水烧开加入澄粉迅速搅拌均匀，倒案板上加生粉揉匀揉透备用；
2. 虾仁洗净挤干水分，肥肉切黄豆丁，笋切细丝倒入开水烫软后用纱布包起挤干水，芦笋切碎；
3. 虾仁加盐顺一个方向搅拌至起胶，再加肥肉丁、笋丝、芦笋、猪油及其他调料拌匀，即成馅；
4. 将皮料搓条切6克的面胚，面朝上稍按扁，用刀用力横压成直径5厘米的皮，包入虾馅捏成冠顶饺状，入蒸锅大火蒸4分钟，饺子顶部放少许蟹籽即可。