

炒

煎

炸

烧

煮

蒸

煲

甜品
盘饰

黄春生 著

甜品 盘饰



72.114

广东经济出版社

图书在版编目(CIP)数据

甜品与盘饰 / 黄春生编著. —广州: 广东经济出版社,

2002.10

(新e代食谱)

ISBN 7-80677-286-3

I. 甜... II. 黄... III. ①食谱②菜谱③凉菜—装饰艺术 IV. TS972.1

中国版本图书馆CIP数据核字 (2002) 第070889号

出版 发行 经销 印刷	广东经济出版社(广州市环市东路水荫路11号5楼) 广东新华发行集团股份有限公司 广州丰彩彩印有限公司 (广州市广源西路岗头大街9号丰彩大厦)
开本	889毫米×1194毫米 1/24
印张	3
版次	2002年10月第1版
印次	2002年10月第1版
印数	1~3000册
书号	ISBN 7-80677-286-3/TU·4
定价	全套八册134.40元

如发现印装质量问题,影响阅读,请与承印厂联系调换。

读者热线·读者服务公司 (020) 83829903 83801011

(读者服务公司地址:广州市越秀中路125号大院8号)

·版权所有 翻印必究·

黄春生 著

甜品 盘饰



广东经济出版社



甜品

伍元冰莲	5
柚露小汤圆	7
椰奶鲜龙眼	9
蜜汁仙桃	11
糖水雪梨	13
西米火龙果	15
金瓜四宝盅	17
蜜汁白果仁	18
红腰豆蜜汁	19
桂圆鹌鹑蛋汤	20

清爽西瓜冻.....21

百年好合.....22

酥炒豆泥.....23

橙汁白玉条.....24

蜜汁土豆.....25

水果拼盘

满载而归.....26

宝岛风光.....28

窃窃私语.....30

翩翩起舞.....32

婀娜多姿.....34

菜点围边

围边材料.....36

围边展示.....37

菜点围边制作过程

新奇士雕法.....60

红萝卜雕法.....62

紫心萝卜雕法.....64

猕猴桃雕法.....65

黄瓜雕法.....66

西红柿雕法.....70

冬瓜雕法.....71





伍元冰莲

原材料



湘白莲200克、桂圆肉、红枣、葡萄干、枸杞各10克，绿车梨子5粒。

调味料



冰糖30克，精盐5克，清水200克。

制作过程



① 湘白莲加入清水，放入蒸柜内蒸熟，倒出用冷水泡着待用。



② 把桂圆肉、红枣、枸杞、葡萄干洗干净泡透。



③ 锅内注清水把全部原料加入，用小火煮熟透盛入汤盅内即成。



桔露小汤圆

原材料



小磨糯米粉 200 克，枸杞 10 克，新奇士 1 个。

调味料



精盐、白糖各适量，清水 150 克，青豆粒 20 克。

制作过程



① 糯米粉和匀揉透，搓成小汤圆，入沸水煮熟。用凉水泡着。



② 新奇士去皮切粒，枸杞泡洗。



③ 锅内注入清水，下入全部原料，用小火煮透，盛入小碗内即成。



椰奶鲜龙眼

原材料



鲜龙眼 200 克。

调味料



椰奶 100 克、白砂糖 100 克、盐 5 克、清水适量。

制作过程



① 先把龙眼去壳，锅内注入清水，加入龙眼待用。



② 锅内龙眼用小火煮开，调入白沙糖、盐。



③ 待龙眼煮透入味时，再调入椰奶，煮熟奶白即可。



蜜汁仙桃

原材料



鲜仙桃 100 克。

调味料



蜜糖30克、盐5克、
湿面粉20克、清水
适量。

制作过程



① 仙桃去皮核切块洗净。



② 锅烧热，加入清水、盐、蜜糖，仙桃煮至熟透。



③ 用湿生粉勾芡，盛入碟内即成。



糖水雪梨

原材料



雪梨 150 克。

调味料



红砂糖 100 克，盐
5 克，清水适量。

制作过程



❶ 雪梨去皮，去核切成块。



❷ 锅内注入清水，下入雪梨，用小火煮透待用。



❸ 待雪梨煮透后，再调入红砂糖、盐煮片刻，倒入碗内即成。



西米火龙果

原材料



西米 150 克，火龙果 1 个。

调味料



白砂糖 100 克，盐 5 克，湿面粉 20 克，清水适量。

制作过程



① 西米用开水泡透蒸熟，火龙果一刀二开，挖空起肉切粒。



② 锅烧热，注入清水，加入白砂糖、西米、火龙果粒同煮开。



③ 用湿面粉勾芡盛入火龙果外壳内即成。