

GUANGDONG DIANXIN

# 广东点心



72.1

金盾出版社

# 广东点心

林颐楠 张玉玲 编著

金盾出版社

## 内 容 提 要

广东点心是我国最负盛名的面点品种之一。作者在书中具体介绍了130种广东点心的制作方法,还专门讲述了数十种常用面皮和馅心的制作技艺。将此多种面皮和馅心进行不同的搭配,运用书中介绍的各种成熟方法,读者便可以制作出更多品种的广式点心来。本书讲述具体,易懂好学,并附有大量精美彩图,可供家庭阅读使用,也可供面点专业人员学习参考。

### 图书在版编目(CIP)数据

广东点心/林颐楠,张玉玲编著. —北京:金盾出版社, 1995.11(1997.12重印)

ISBN 7-5082-0111-6

I. 广… II. ①林…②张… III. 面粉制食品, 点心-粮食加工-广东 IV. TS213.2

### 金盾出版社出版、总发行

北京太平路5号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 68218137

传真:68214032 电挂:0234

彩色印刷:北京精美彩印有限公司

黑白印刷:北京化工出版社印刷厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:2.5 彩页:32 字数:53千字

1995年11月第1版 1997年12月第3次印刷

印数:42001—63000册 定价:7.20元

---

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、  
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

本书彩图摄影：刘 迎



• 小馒头



• 豆沙包

ACB81/08



• 奶黄包



• 糯米卷



• 龙虾酥

• 奶黄荷包酥



• 蚝油叉烧包



• 玉兰酥

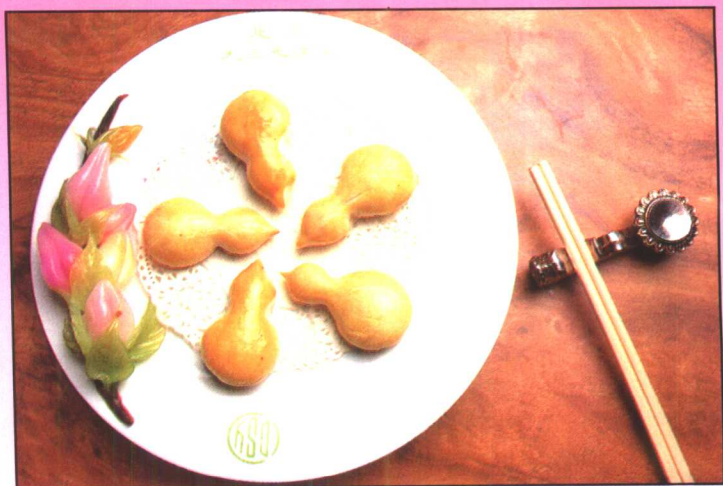




• 鴨仔酥



• 麻茸酥餅

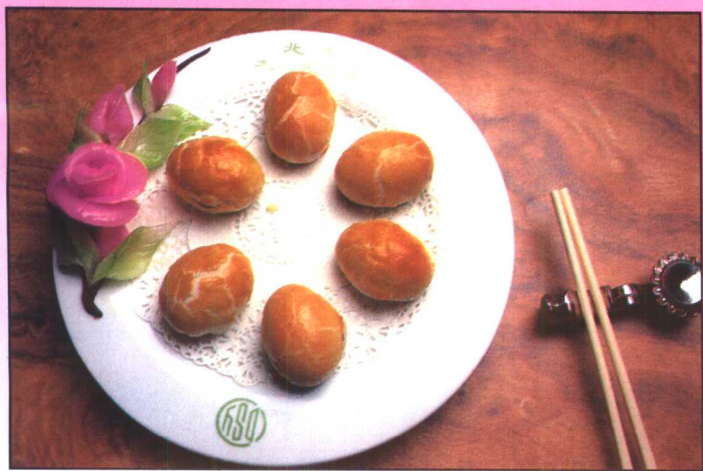


• 葫芦酥

• 荷花酥





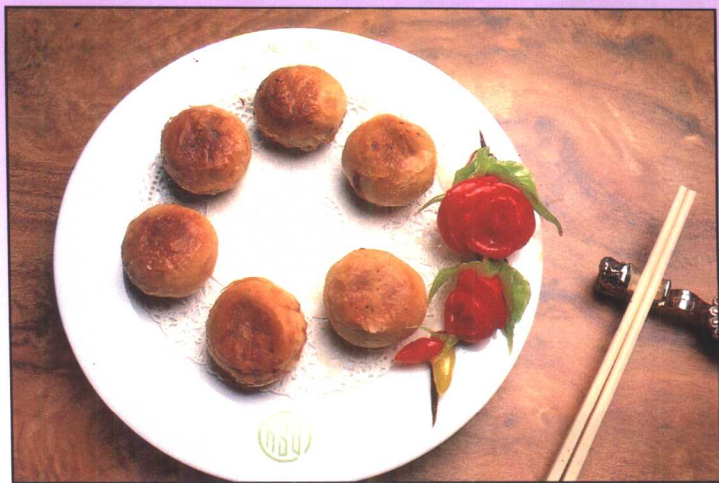


• 五彩皮蛋酥

• 叉烧酥角



• 葱油饼



• 千层酥角



• 风车酥



• 奶黄酥盒



• 冰花蝴蝶酥



• 果酱蛋泡盏



• 果酱千层筒

• 千层酥夹





• 鸡粒千层酥



• 鹤鹑焗巴地



• 岭南椰丝挞

• 莲茸松酥角



• 鸳鸯松酥卷



• 枣泥松酥夹



• 莲茸松酥盏



• 椰茸酥



• 丁香苹果夹







• 果酱士干饼



• 豆沙批