

《茶馐工坊》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2010年02月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787308073578

内容简介

杭州市西湖职高众多学生的家庭本身就经营着“农家乐”休闲茶庄和茶楼，对茶菜和茶肴的学习有内在的需求。学校基于区域经济发展要求，从当地特色休闲产业建设和从业人员需求出发，结合省级规划课题研究，进行茶点的研发，在继承传统茶菜的基础上，结合现代人重养生、重口味、重情趣的特点，取茶叶的色、香、味、形之意趣，选用以西湖龙井为主的各名茶，或整片茶叶、或茶粉、或茶汁糅合于菜肴中，调制出适合现代口感的茶菜、茶点40余款，现整理成册。全书包括了茶菜、茶点概况，茶菜实例与制作，茶点技艺这三个部分的内容。

目录

第一章 茶菜、茶点概况

第一节 茶叶片片蕴生机

第二节 名茶荟萃识茶性

第三节 千年茶韵理茶膳

第四节 分门别类析茶膳

第二章 茶菜实例与制作

第一节 传统茶菜实例与制作

一、水产品类

龙井虾仁

白毛尖氽虾仁

碧螺炒银鱼

茶汁烧鲫鱼

毛峰熏鲥鱼

二、禽、蛋类

樟茶鸭子

铁观音炖鸭

太和蘸鸡

广东茶香鸡

五香茶鸽

五香茶叶蛋

三、肉类

龙井肉丝汤

雀舌方丁

咸香凉拌茶

第二节 创新茶菜

一、肉类

陆羽茶香肉

香酥茶香肉
金牌茶香肉
茶干筒骨煲
普洱茶香骨
满陇蝴蝶骨
红梅仔排
红茶牛仔骨

二、禽类

外婆家茶香鸡
铁观音炖鸡
龙坞茶香鸡
雪水云绿

三、水产类

九溪烟树
龙井问茶
西式龙井虾仁
武阳春雨溪涧虾
富贵茶香虾
茶香凤尾虾
龙井烩鱼片
茶汁养颜羹

第三节 茶菜制作的基本原则

- 一、突出茶的色、香、味、形、养的特性
- 二、不同的烹调技法选用不同的茶叶
- 三、烹制技法

第三章 茶点技艺

第一节 茶点实例与制作

一、中式茶点

抹茶脆瓜酥
红袖添香
抹茶菠萝酥
绿茶豆角
玫瑰红茶盏
龙井鲜虾饺

二、西式茶点

抹茶红豆糕
抹茶风车
冰爽抹茶慕斯

第二节 茶点制作原则

- 一、抹茶粉制作茶点的原则
- 二、茶叶制作点心的原则

主要参考文献

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

[更多资源请访问www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)