

# 《金牌粤菜全集》

## 图书基本信息

书名：《金牌粤菜全集》

出版时间：2011-12

作者：王熙西

页数：215

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《金牌粤菜全集》

## 内容概要

《金牌粤菜全集》介绍的粤菜，即广东菜，其选材广博奇杂，天上飞的、地上爬的、水中游的，几乎都可入馔，并因料施味，用量精细，味型鲜明，善用酱汁，浓淡得宜。时令性强，夏秋尚清淡。冬春求浓郁。除了正式菜点，小食、点心也制作精巧，广州、潮汕等各地饮食风俗亦有其独到之处。粤菜每道鲜美佳肴在配料、刀工、火候、烹饪时间、器皿、上菜方式等诸多环节都有着非常严格的要求。其烹饪技法以炒、爆为主。兼有烩、煎、烤，还独创了 、扣、煲、软炒、浸、吉列炸等烹调方法，博采中外，兼收并蓄。

# 《金牌粤菜全集》

## 作者简介

资深粤菜大厨，拥有二十余年从业资历。

# 《金牌粤菜全集》

## 书籍目录

Chapter 1 好 广东菜一、粤菜渊源与发展二、粤菜的三大分支广府食韵广州菜东南美味潮州菜传承古风客家菜三、独具特色的粤式烹技四、粤式美食誉满天下Chapter 2 好味话你知

# 《金牌粤菜全集》

## 版权说明

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.tushu000.com](http://www.tushu000.com)