

《广式烧腊 柱侯菜谱》

图书基本信息

书名：《广式烧腊 柱侯菜谱》

13位ISBN编号：9787535950536

10位ISBN编号：7535950531

出版时间：2009-5

出版社：广东科技

作者：梁冠//岑柏

页数：230

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

《广式烧腊 柱侯菜谱》

内容概要

《广式烧腊 柱侯菜谱(修订本)》介绍的是正宗的广东风味的烧、烤、卤、腊及柱侯菜的制法。广式烧腊的作者梁冠，是1956年在“广州名菜美点展览”上获奖的“金牌化皮乳猪”的创始人，至今仍誉满羊城。《广式烧腊 柱侯菜谱(修订本)》介绍在国内外享有盛誉的广式烧腊的制作方法，包括烧、烤、卤、腊、白切、熏及其他品种共63款。还附常用的半成品，如白卤水、化皮乳猪糖醋等20种制法。柱侯菜谱的作者岑柏是特级厨师，他曾在柱侯菜的发源地——佛山三品楼酒家主理厨政。柱侯菜是广东菜的一大特色菜，已有近两百年历史，久盛不衰。书中介绍的柱侯菜包括三鸟飞禽类，海鲜水产类，猪、牛、羊肉类的柱侯菜共89款，款款用料多样、形式各异。其中不少是广东传统名菜。《广式烧腊 柱侯菜谱(修订本)》为所有饮食业经营者、美食界人士提供极有价值的信息。

《广式烧腊 柱侯菜谱》

书籍目录

广式烧腊广州的传统美食——广式烧腊原料 选料 牲口饲养 宰杀烧烤制作 一 明炉烧烤全体乳猪 二 缸炉烧烤全体乳猪 三 明炉化皮乳猪（芝麻皮） 四 家庭电焗炉烧烤无骨肉腩 五 明炉烧鸭（金陵片皮鸭） 六 挂炉片皮鹅 七 缸炉烧鸭（鹅） 八 家庭电焗炉烧鸭（鹅） 九 蜜汁叉烧 十 蒜香南乳吊烧鸡 十一 脆皮手抓乳鸭 十二 蜜汁烧肉排 十三 蜜汁烧鳗鱼（白鳝） 十四 化皮烧肉（澳门烧肉） 十五 烧桂花香肠 十六 烧网油肝花 十七 烧冰肉鸡肝扎 十八 烧桂花香扎 十九 烧香菇扎 二十 烧三色凤眼肝 二十一 烧金钱鸡（又名三夹肉） 二十二 烧羊肉叉烧 二十三 烧鹅肝 二十四 烧乳猪肝 二十五 烧鸭脚扎 二十六 烧猪删 二十七 缸炉烧鸡 二十八 烧北京填鸭 二十九 香烧火腿卷 三十 脆皮焗、烧猪大肠（又名假烧鹅） 三十一 脆皮炸猪大肠卤味制作腊味制作白切、熏制作其他制作附录柱侯菜谱柱侯菜谱——广东菜的一大特色三鸟飞禽类柱侯菜海鲜水产类柱侯菜

《广式烧腊 柱侯菜谱》

章节摘录

插图：烤乳猪在清乾隆年间，已经传遍全国，清代前期，全国稳定，经济上升，烹饪技术得以发展。康熙曾命人搜集各地名菜美点，供宫廷宴会享用，内容极其丰富。到了乾隆盛世，经过筛选，共有180款，其中就有烤乳猪和烤鸭两菜，名为双烤，一直盛行于清代。据那拉氏膳单上就有：“片盘二品，挂炉鸭子，挂炉猪。”这是慈禧的一款冬令菜式，所列的挂炉猪、挂炉鸭，因此片片上席，故称片盘。又据山东孔府资料记载，满汉全席中的双烤菜，是在撤去第一道菜之后。另换菜面和匙、筷、杯、碟等之后才上席的。上席时以红绸覆盖。端放桌上，厨师当众揭去红绸，用刀把烤鸭、烤乳猪片片置于盘中。此时，主人换上白酒敬客（凡吃烧烤全用白酒）。吃时另用两款点心。一是千层饼，以配乳猪（京城之满汉全席则用通州烧饼配）；二是荷叶饼，以配烤鸭。同时每客有一小碗汤，名曰口渴汤。双烤吃后撤下，换上一炒一溜，名为两小件。饮料也改用黄酒。满汉全席共撤换席面三次，双烤为第二次摆桌首菜。

《广式烧腊 柱侯菜谱》

编辑推荐

《广式烧腊 柱侯菜谱(修订本)》是由梁冠和岑柏共同编著，广东省出版集团和广东科技出版社共同出版发行的。

《广式烧腊 柱侯菜谱》

精彩短评

- 1、没图的，只有配方，你要是没在此行业做过，我敢保证你有配方你也做不出来。
- 2、书里面的才是比较全，比较好！
- 3、书装帧很好是正版还没有看完，送货速度也很ok
- 4、还好吧，但是不够详细。
- 5、看完后学到很多东西
- 6、不错的一本书，内容很充实
- 7、只有文字，彩图很少。
- 8、买来备用，希望作者可以全盘以授。

另外对烧腊的内容介绍很少，内容不详细，多数是菜谱

- 9、居家过日子，有闲，有点小钱，有心境的时候，按谱做饭，也是一种慢生活。可能许多专有名词或地方叫法对非粤菜圈的人有点难解。
- 10、本书内容简单、粗糙、不细致，作者较保守。有很多调料、半成品材料制法介绍不清楚。比如烧鹅中的鹅酱是如何制作的，你不介绍，这道菜基本做不成！又如菜品的装盘淋蜜汁，在烧腊中口味繁多，书中极少介绍？再如半成品材料也很少讲制法，如冰肉，是怎样制的？？写书的目的就是教人，你藏而不露，这书写的没意义！
- 11、物流快，书没损坏。
- 12、这本书，，比较实用
- 13、传统的书，还行
- 14、广式烧腊 柱侯菜谱（修订本）
- 15、较实用，方法很详细，好懂。更适合厨师用。
- 16、二十年前的版本二十年后再版，难得的是老一辈人的认真负责~
- 17、操作内容不细，图片不好！
- 18、内容一般，甚至有些落后！
- 19、粤菜经典,详尽!
- 20、还可以，算不上好。书的纸张和印刷都不是很好。

《广式烧腊 柱侯菜谱》

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