

《新编精品粤菜》

图书基本信息

书名：《新编精品粤菜》

13位ISBN编号：9787508264998

10位ISBN编号：7508264991

出版时间：2010-10

出版社：金盾

作者：吴昊天//吴杰

页数：90

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

前言

中国菜以色、香、味、形、器俱佳而闻名中外。以其特色形成的中国饮食文化，是中华文明的瑰宝。我国幅员辽阔，物产丰富，由于各地区的自然气候、地理环境和物产特色的不同，各地的生活习惯与传统的饮食习俗也有很大的差别，在饮食的做法、吃法上形成了各自的特点，因而也就形成了不同的菜系。本书是教您学做著名菜系系列丛书之一的《新编精品粤菜》。粤菜即广东菜，由广州菜、潮州菜、东江菜三大流派构成。广东菜追求生猛，鸟兽虫蛇鼠无一不食，用料广博奇异，选料精细，以新颖奇异闻名遐迩。烹调技法多样善变，火候、油温、芡色力求准确；风味清鲜，又淡而不薄，鲜而不俗，注重菜质，力求原色原味。其特点是鲜、嫩、滑、爽。在烹调技法上擅长炸、煎、炒、烩、焖、烩、炖、扒、烤等。调味品更是别具一格，如蚝油、豉汁、鱼露、沙茶酱等。本专辑由中国著名烹饪大师、烹饪讲师及各地十余位烹饪名师共同撰写，所介绍的菜肴均是从粤菜中精选出来、颇具风味特色的菜种，既有久负盛名的传统菜，又有近些年来创新的名菜，集粤菜之精华。它不仅反映我国传统和当代名馐佳肴精华之绝妙，还体现出中国烹饪的科学性、文化性和艺术性，堪为国粹之一。书中的菜肴按畜肉、禽蛋、水产、豆制品和蔬菜分为五大类，一菜一图，并以简洁的文字和精美的图片，对每款菜肴的用料配比、制作方法、成品特点、操作中需要注意的问题等做了详细的介绍和展示。本书内容全面、科学、系统、实用，图文并茂，不仅适合广大家庭阅读使用，同时对餐饮业经营者及专业厨师也有极高的参考价值。

《新编精品粤菜》

内容概要

粤菜即广东菜，是我国著名菜系之一，由广州菜、潮州菜和东江菜三大流派组成。《新编精品粤菜》分为5大类（畜肉类、禽蛋类、水产类、豆制品类、蔬菜类），共200个品种，不仅包括了传统的经典粤菜，还广泛收入了近年来涌现的创新菜品（品种）。书中所介绍的制作方法翔实可靠，易懂好学，只要认真阅读，不断实践，就不难做出色香味形俱佳的、地地道道的广东特色菜，为日常饮食增添美味。《新编精品粤菜》内容丰富，图文并茂，不仅适合广大家庭阅读使用，同时对餐饮业经营者及专业厨师也有极高的参考价值。

《新编精品粤菜》

作者简介

吴杰，大学毕业，国家特一级烹饪师，中国烹饪职业技能鉴定考评员(国家评委)，烹饪讲师，高级营养师。曾在全国烹饪大赛中获金牌。多年来专注于食文化的研究及烹饪教学工作，为全国各地培养出一批优秀烹饪人才，创新设计了数百例风味菜肴及面点。先后编著出版了《中国著名菜系精选教材》、《著名菜系常用菜谱精选》、《中国典故名菜精选》、《中国典故名点精选》、《北方美味家常菜》、《东北名菜精华》、《川鲁名菜谱》、《海鲜名菜谱》、《民族特色菜点30种》、《酱制美味30种》、《临考学生科学配餐》等150余部著作。

吴昊天，国家特级烹饪师，自幼酷爱烹饪、摄影，先后跟随中国著名烹饪大师、著名烹饪设计师刘风凯、吴杰等人学艺。多年来编著或参与编著出版了《中国著名八大菜系精选教材》、《东北菜精华》、《清真名菜谱》、《北方美味家常菜》、《宫廷菜美味30种》、《图解家庭微波炉食品制作》等烹饪图书，并有许多摄影作品被书中采用。

书籍目录

一、畜肉类 蚝油肉片 菠香里脊 菠萝古老肉 豉香梅菜扣肉 果汁煎猪扒 卤全肘 白切肘子 芙蓉肘花 煲猪排 椒盐排骨 豉香排骨 粤式椒盐骨 排骨炖香菇 岭南京都骨 冬菇焖猪蹄 海参煲猪手 生枣炖猪手 蚝香猪尾 猪尾花生煲 竹荪兰花卷 双冬羊腩煲 翠珠草菇肉球 葱香沙茶肉 粟米牛肉羹 柠香酥牛排 菇枣焖牛肉 多彩滋补牛肉 彩珠鹿肉 芝麻鹿肉丸 蚝油梅菜扣鹿肉 双蔬肉饼 沙锅狗排 翡翠腊肠 锦绣兔珠 脆菇兔肉 三彩兔肉丁 爆腰块 三彩腰花 蚝油爆腰花 蚝香翡翠猪腰 洋葱煎猪肝 脆皮炸大肠 木耳炒羊肚 白灼牛百叶 蚝油肚片 清香双肚 煲肚丝萝卜汤 煲山药姜肚汤 瓜片猪肚汤 油泡肚仁二、禽蛋类 软炸鸡 豉油鸡 碎炸鸡 清蒸滑鸡 香酥仔鸡 蚝油蚊鸡 广东白切鸡 豉油鸡丝 油泡凤脯 香菠煎鸡脯 蚝香鸡片 香菇蒸鸡片 双色鸡条 清香鸡丸 双菇鸡块 猴头烧鸡块 沙爹鸡翼 咖喱鸡翼 碧菠香菇凤翅 蚝香口蘑鸡块 鸡蓉梅花猴头 煲母鸡山药汤 香酥肥鸭 沙茶鸭块 双色烤鸭脯 蚝油鸭肉丁 鸭排炖北菇 金牌口蘑鸭翅 子萝香荔炒鸭片 蚝油嫩菇炒鸭脯 煲藕菇鸭块汤 翡翠香菇鹅肉 排骨炖乳鸽 生炸乳鸽 蚝油焗乳鸽 香酥鹌鹑 裹汁鹌鹑 金鱼戏珠 炸禾花雀 蔬菜煎蛋 三色鸽蛋 双花鹅蛋 煎蛋双蔬 三彩蛋片 煎什锦蛋盒 三宝烧鹌蛋三、水产类 清蒸鲩鱼 清蒸鲈鱼 兰花镜鱼 油浸鲳鱼 豉香鳗鱼 葱姜焗鲤鱼 白焯鲜鱿鱼 碧菠拌鱿鱼 拌兰花墨鱼 口蘑炖甲鱼 北菇炖水鱼 葱香蒸鳊鱼 玉翠烧丁鱼 金牌茄汁带鱼 珍珠翡翠鳗鱼 枸杞鸡块煲甲鱼 煲双色海马鲈鱼 蚝油鱼条 青笋鱼片 茄香鱼片 酥皮鱼卷 双色鱼肚 红烧青鱼尾 口蘑南瓜鱼丁 豉汁盘龙鳝 三彩鳝鱼丝 蔬菜鳗鱼汤 鳗鱼茭白炖海带 沙茶焖双鳝 兰花龙凤虾球 蚝油网鲍片 潮州大鱼丸 蚝油扒鱼翅 墨鱼酿羊肉 珍珠龙虾 兰花大虾 豌豆凤尾虾 冬瓜虾仁 翠绿虾仁 香酥虾丸 三鲜绣球 鲜虾蛋烧麦 蚝油皮皮虾 西芹炒皮虾 大良煎虾饼 红焖海参 蚝香鲜蛭 多彩蛭肉 芹香蛭肉 腿菇烧鲜螺 清蒸鲜贝 翡翠蛤蜊 清汤乌龟 口蘑龙凤汤 清蒸螃蟹 蒸大红膏蟹 紫菜蟹柳汤四、豆制品类 腰果豆腐 鲑鱼豆腐 虾酿豆腐 虾酱豆腐 杞子豆腐 牡蛎煲豆腐 鲜蘑豆腐煲 蚝油口蘑豆腐 腰条蚝香豆腐 虾油兰花豆腐 鲜贝青翠豆腐 猪骨草菇豆腐煲 鱼露豆腐汤 蒜香豆皮卷 如意豆皮丝 豆泡鸽肉煲 蚬子烧豆泡 菠萝腐竹 胗丁黄豆芽五、蔬菜类 酥皮茄盒 酥炸草菇 柠檬瓜果 翠芹百合 金银鸡丝 三彩冬瓜条 腊肉炒玉翠 翠豆炒鲜蘑 鲜虾炒口蘑 菜胆烧双冬 双鲜炒鲜蘑 白蘑炒腊肠 兔肉拌香芹 翠玉拌油菜 干果拌西芹 火腿拌翠芹 肉丝金针菇 什锦炒口蘑 蚝油芹菜豆干 大良炒鲜奶 鲜蛤拌银丝 红杞虾仁翠韭 冬菇扒生菜胆 刀豆蚝油鸡片 凉瓜银虾汤 紫菜双鲜汤 生菜胆肉片汤 杞子冰糖银耳羹

章节摘录

插图：

编辑推荐

《新编精品粤菜》：风味清鲜，淡而不薄，鲜而不俗，原色原味。

精彩短评

- 1、这本书上的菜都很好学,都是家常菜,不错.
- 2、闲着无聊,随便看看。
- 3、如果可以退货就好了
- 4、新编精品粤菜(全彩)
- 5、看了一点食欲都没有,内容太少了,书很旧,不值这个价,一点也不好
- 6、很好的书 是正版 速度也蛮快的
- 7、不怎么好操作。不喜欢里面的菜式
- 8、很好看 好评
- 9、很多菜式
- 10、介绍粤菜主要菜品的书籍
- 11、很受欢迎大家欢迎,很熟悉的菜
- 12、详细做法,还可以的一本书,不足的就是,全部以肉为主。
- 13、内容很丰富。是学习做粤菜的好书籍。
- 14、方便易懂
- 15、内容比较丰富,彩页,不错!!

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