

# 《潮州菜》

## 图书基本信息

书名：《潮州菜》

13位ISBN编号：9787546404745

10位ISBN编号：7546404746

出版时间：2011-7

出版社：成都时代出版社

作者：陈煜洲

页数：91

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)

# 《潮州菜》

## 内容概要

《潮州菜(附盘)》，本书包括第一章新鲜潮菜，香飘五洲；第二章山珍海味最鲜嫩；第三章肉荤最美味等内容。

# 《潮州菜》

## 作者简介

香港星级名厨 获粤港澳名厨荣誉证书和金质奖章。

## 书籍目录

### 第一章 清鲜潮菜，香飘五洲

- 一、源远流长、驰名中外的潮州菜
- 二、潮州菜——鲜而不腥，郁而不腻
- 三、独树一帜的制作工艺
- 四、特色美食天下闻名

### 第二章 山珍海味最鲜嫩

#### 山珍海味

红烧大排翅 韩江鲜拼盘 木瓜牛奶浸鱼肚 北菇炆海参 木瓜翅  
红烧鱼翅 上汤焗鲍 鲍鱼刺身 鸡汤鲍鱼 鲍汁极品锅  
浓汤干捞翅 水晶龙虾 荷包大海参 节瓜盅炖鲍翅 红烧海参  
茶香海参 招牌鸽吞燕 菜胆鸡炖翅 冰花炖春燕 木瓜炖雪蛤  
芙蓉宫燕 海马人参炖家鸡

#### 海鲜河鲜

橙汁鳗鱼 杜仲炖乌龟 潮汕鱼丸 芥末鱼皮 清汤鱼盒  
美味茶香虾 香煎秋刀鱼 干炸虾筒 盐焗沙虾 膏蟹蒸蛋  
潮州冻红蟹 潮州炒烤鳗 清蒸太阳鱼 枸杞煮鱼汤 生炊龙虾  
潮式腌虾 潮州蚝烙 潮州生淋鱼 方鱼炒潮汕芥蓝苗 炊活河鲤

### 第三章 肉荤最美味

#### 猪肉

蒜香骨 酸甜佛手排骨 红烧猪蹄煲 炸芙蓉肉 油泡肚尖  
苦瓜排骨煲 酸甜咕嚕肉 焖角玉肉 糯米猪肠 双耳炒猪心  
潮式卤水拼盘 潮州肉冻 甜豉炒肉 瘦肉炒贡笋

#### 牛肉

潮州牛肉丸 白灼牛百叶 萝卜牛腩煲 锅仔牛腩花菜 菜心牛肉 西兰花炒牛柳

#### 羊肉

羊肉炖西红柿北葱焖羊肉 菜包羊羔肉 红炖羊肉 酱爆羊片 水晶羊肉冻

### 第四章 禽蛋最营养

#### 鸡肉

豆酱焗全鸡 石榴鸡 白斩鸡 睹睹家鸡 香芋蒸鸡 鸡节掌中宝

#### 鸭肉

灵芝炖鸭 芋蓉香酥鸭 炖荷包鸭 潮州卤鸭 八宝姜米鸭

#### 鹅肉

北菇鹅掌 鲍汁扣鹅掌 鹅肝盏 潮州干烧雁鹅

巧烧鹅 潮州狮头鹅头

#### 鸽、鹌鹑

金牌乳鸽皇 洋参炖乳鸽 豆酱焗鹌鹑 草菇焗乳鸽 雪蛤炖乳鸽

### 第五章 蔬菜最健康

#### 根茎叶

护国菜 绣球白菜 厚菇芥菜 西红柿拌藕丝 玻璃白菜  
雪菜毛豆 八宝素菜 家乡炒花菜 蒜蓉生菜

#### 瓜果

甜糕烧白果芋丝烙 白果鸭母捻 返沙芋头 干炸果肉

榴莲酥 凉冻五果

#### 豆及豆制品

一品豆腐 潮州炸豆腐 棋子豆腐 胡萝卜焖毛豆 普宁炸豆腐  
清莲花豆腐 焖豆腐盒 豆豆总汇 普宁豆腐拼俾肉 榄菜四季豆

#### 菌、藻

# 《潮州菜》

鸡汤黑木耳 酿金钱菇 鲍汁扣白灵菇核桃山药炒黑木耳

## 第六章 汤粥最滋补

汤

潮式羊肉煲 潮州牛丸汤 冬虫夏草鸡汤 上汤节瓜花甲王橄榄木耳炖猪肉

甜莲子汤 乌鸡炖鹿鞭 鸽蛋金元宝 乳鸽汤 鱼蛋海鲜汤

香菇海参煲 金笋雪蛤羹 杂菌肉丸汤 冬虫夏草炖水鸭 玉兔汤

粥

鲍鱼肉碎粥 潮州蚝仔粥 鱼片粥 姜丝肉蟹粥

砂锅海虾粥 砂锅膏蟹粥 潮州白粥

## 第七章 小吃有特色

潮州粉粿 原汁牛腩捞面 潮式菜头粿 粿汁 潮州芹菜饺

剪刀糍 美味蛋饺 高烧甜四饼 马蹄烙 养生长寿面

炒糕粿 鼠曲粿 家乡红桃粿 潮州水瓜烙

# 《潮州菜》

## 编辑推荐

海味山珍最鲜嫩：红焖鲍鱼、鲍翅木瓜船、招牌鸽吞燕、潮汕鱼丸、盐焗沙虾、潮州炒烤鳗、潮式腌虾、潮州蚝烙、潮州生淋鱼…… 肉荤最美味：酸甜佛手排骨、油泡肚尖、潮阳梅膏骨、糯米猪肠、甜绉纱肉、潮州牛肉丸、红炖羊肉…… 禽蛋最营养：豆酱焗全鸡、石榴鸡、芋蓉香酥鸭、潮州卤鸭、潮州干烧雁鹅、雪蛤炖乳鸽…… 蔬菜最健康：护国菜、绣球白菜、八宝素菜、甜糕烧白果、白果鸭母捻、普宁炸豆腐…… 汤粥最滋补：潮式羊肉煲、潮州牛丸汤、鲍鱼肉碎粥、砂锅膏蟹粥…… 小吃有特色：潮州粉粿、原汁牛腩捞而、潮式菜头课、贡菜饺、月眉鸳鸯卷、炒糕粿、鼠曲粿、潮州水瓜烙…… 顶级名厨掌勺，教你做金奖纯正潮州菜，制作过程详细分解，让您轻松学做南国美食之中的特色菜肴。 山珍海产、肉肉荤禽蛋、汤粥小食应有尽有！素而不斋，清而不淡，鲜而不腥，郁而不腻，嫩而不生…… 最道地的潮州菜式150于例，精美全彩图文，详细制作过程。美食特色点评，独到技艺传授。

## 精彩短评

- 1、彩图容易懂，不错
- 2、本书对了解潮州菜有非常好的帮助。
- 3、菜谱还是不错的，值得学习。
- 4、内容丰富，介绍详细，图片真好，适合礼品。
- 5、内容过于简单，制做过程不详细，让人一头雾水。
- 6、有VCD教程
- 7、很值。还有含DVD碟。合算。。。
- 8、不错，还附赠菜谱影碟。做出美味的菜很简单。
- 9、操作上说的不够细！
- 10、很多菜跟金牌粤菜的菜式是一样的，连图片都一样
- 11、真的很地道，里面菜式很多，方法简单。
- 12、用料太名贵，找不到也做不起
- 13、附带光盘，便于学习！很好！
- 14、非常喜欢，送朋友的，也学着书上弄个菜享受！
- 15、帮我哥哥买的，应该还可以吧
- 16、喜欢潮州文化。。。。。
- 17、不错，只是内容偏少！
- 18、独具文化特色、驰名海内外，菜用料广博，其加工方式依原料特点而多样化，独具特色。
- 19、书介绍得不够细致，整体来说感觉一般。
- 20、书本制作精美，内容图文并茂，还有光盘示范主要菜式的制作过程，很不错。
- 21、有空看看，了解了解潮汕菜肴
- 22、以前吃这，但是一直不了解这里的菜，通过这本书学习了。
- 23、本身是潮汕人，现在看了，觉得还是没有白买
- 24、但是感觉菜式还不够多，可能因为没有找到我想关注的菜式吧！
- 25、身为潮州人怎么可以不会做潮州菜呢？所以买了这本《潮州菜》。希望可以从这本书中学到，书挺好的，图文并茂，还有配CD~~
- 26、很想跟着做
- 27、很有特色，今后要学着做，提升生活质量。
- 28、很棒的潮汕美食
- 29、潮州菜最难做，看完有所了解，还要慢慢看，动手学学
- 30、潮州菜内容，都不是家常菜，平常基本都是不会做的。不过还是不错的，就是买错了！粤菜1688例就很不错，都是家常菜。很喜欢。
- 31、是本菜谱，不过家常做起来都有些难度啊。
- 32、书是不错的，看后觉得还行。在这里购书，第一次遇上这样快的发货速度。
- 33、内容能再详细一点就好了
- 34、老是一些鲍鱼，燕窝的菜。多少人吃得起？
- 35、所需的食材都不太常见，做起来也不太家常，反正我妈是很少做的。
- 36、好看也好吃。
- 37、潮州菜，潮汕菜，顺德菜，广州菜，东江菜，一直搞不太明白粤菜的体系，但只用就好，而且挺实用。
- 38、粗略的阅读，感觉很实用，还附有DVD，对厨艺爱好者会有很多帮助的。
- 39、帮朋友买的，他说不错。很地道
- 40、印刷很好，潮汕名菜，有些比较高端的，也有家常的，总之不错

# 《潮州菜》

## 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)