

《新编粤菜大全》

图书基本信息

书名：《新编粤菜大全》

13位ISBN编号：9787122080349

10位ISBN编号：712208034X

出版时间：2010-6

出版社：高玮 化学工业出版社 (2010-06出版)

作者：高玮

页数：136

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

广东菜俗称粤菜，是中国八大菜系中最具影响力的地方风味菜。它以特有的菜式和韵味，精湛的烹饪技艺，广博的融合而独树一帜，得到了中外美食家们的一致认同和盛誉。粤菜已有两千多年的历史。公元前214年，秦始皇统一岭南，遣55万人南迁，由此，广东菜受到中原饮食文化的影响才逐渐进入新的阶段。汉魏时期，战乱频繁，唯岭南较为安定。其时，汉人纷纷南移，带去了中原的烹调技术和饮食习惯。广东东江流域至今仍保留着许多中原地区古朴典雅的食法，成为研究中原古代饮食的标本。到了唐代，广东菜的烹调技法已有炒、炸、煮、烤、烩、煲、蒸、熬等十几种，而且刀工精细，制作巧妙，使粤菜的烹饪技术跃上了一个新的台阶。宋代，中国经济重心南移，使广东菜进入精烹细作阶段。明清时期，随着海上对外贸易的兴旺，广州商业繁华，酒肆林立，民间饮食丰盛。到了晚清，广州被辟为对外商埠，饱受欧美食风的浸润，粤菜在吸收了国内其他菜系风味的基础上，又融入了西餐技法之长，使其迎来了一个发展高峰，“食在广州”已尽人皆知。粤菜南北贯通、中西合璧、兼收并蓄、独领风骚。其发展也受惠于岭南得天独厚的地理环境和丰富的物产资源。岭南地区背靠五岭、面向大海、气候温和、光照充足、雨水丰沛、四季常青、物华天宝。故“天下所有之食货，粤东几尽有之；粤东所有之食货，天下未必尽有也。”粤菜由广州菜、潮州菜、东江菜（即客家菜）等三大风味流派组成。其特点是：生猛奇异、清淡鲜美、精巧华贵、趋时而变，善于创新，富有热带风情。首先是广东人讲研究生猛和口味清纯鲜活，四时果蔬自不必说，活鱼鲜虾也可不事烹制，蘸着调味品就吃得津津乐道。这是缘于岭南炎热时间长，口感需要清爽滑嫩，经年累月便形成为了广东人追求原味的传统嗜好。

《新编粤菜大全》

内容概要

《新编粤菜大全》

作者简介

高玮，1997年参加辽宁省烹饪大赛，荣获辽宁省十大名厨”称号：2003年参加第五届全国烹饪大赛荣获一枚金牌、一枚银牌：2003年被中国饭店协会授予中国烹饪名师：2003年被中国饭店协会授予饭店与餐饮职业经理人：2006年荣获辽宁省职业鉴定中心评委：2008年被法国国际美食会、世界奥古斯名厨美食会、法国蓝带美食会授予大中华区形象大使、优质蓝带美食勋章：大中华区名誉会员、优质名厨勋章：2008年辽宁饭店十佳职业经理人：2009年担任辽宁省烹饪协会副秘书长：2009年担任辽宁省饭店协会常务理事：2009年被中国饭店协会授予“杰出经理”。

书籍目录

凉菜 1 冻卤鲜鲍 1 冰镇花蟹 2 刺身一品活海参 2 潮州生卤虾 2 生食三文鱼 3 锦绣刺身拼 3 葱油北极贝 3 脆豆鸡宝 4 裙带菜拌生蚝 4 干捞鱼唇 4 辣拌田螺 5 红油虾仁笋尖 5 菠萝青椒鸭舌 5 冰镇芥蓝 6 紫蓝蛇丝 6 西芹拌鹅肉 6 韭菜拌羊肉丝 7 花菇牛爽肚 7 鱼籽鹅肝冻 7 香茅兔肉 8 圣果银耳 8 茉莉花拌叉烧 8 芫拌鳝丝 9 葱香龙丝 9 卤水鸽蛋花生 9 豆豉酥鱼 10 腐皮豆尖 10 墨鱼拌芥菜 10 韭苔拌海肠 11 腰果脆小虾 11 XO酱拌甜豆鱿鱼 11 鱼米拌腰豆 12 瑶柱豉油杭椒 12 糟香刀鱼 12 青芥螺片 13 甜椒拌鸟贝 13 香麻萝卜拌海蜇 13 爽脆虾腰 14 广式糖醋鱼 14 鲜果海鲜沙律 14 海肠拌茄子 15 米椒清远鸡 15 酒醉水晶虾 15 青瓜海参 16 姜丝拌鱼翅 16 鸡丝鲜茶苗 16 双椒小人鲜 17 豆豉兔丁 17 捞汁海什锦 17 沙律鲜果塔菜 18 酸椒木耳山药 18 美极竹笙卷 18 甜蒜彩椒拌茶干 19 彩椒小鱼干 19 豆尖拌鸭肫 19 红提雪梨 20 干贝拌豆苗 20 咸鱼薯松 20 香蒜拌丝瓜 21 三色龟苓膏 21 豆豉鲛鱼拌蛇瓜 21 荔枝菠菜 22 虾酱迷你萝卜 22 香橙海带丝 22 姜辣嫩豇豆 23 椒香藕片 23 西洋参拌蛇瓜 23 鲛鱼拌西芹 24 冰霜脆西芹 24 凉瓜墨鱼仔 24 酒醉蚕豆 25 桂花糯米藕 25 芥菜卤豆腐 25 泡椒莲藕 26 淮山木瓜 26 豉油泡菜 26 桂花芋仔 27 鲜橙双味瓜 27 白云猪手 27 潮氏卤肠 28 蒜泥猪爽肉 28 鲜露拌鸡丝 28 白云凤爪 29 圆葱兔肉 29 金针蘑拌脆肚 29 生菜拌蜆头 30 青瓜螺头 30 广式牛肉干 30 白切羊肉 31 白云鸭掌 31 秘制叉烧肉 31 盐水鹅肝 32 卤水鸭舌 32 猪肚拌凉粉 32 五香煮肉 33 鲜露拌百叶 33 广式豉油鸡 33 花生拌牛腱 34 葱油白斩鸡 34 生卤琵琶虾 34 海鲜 35 砂锅猪手 35 煨海参 35 鲜鲍伴乌龙 36 潮菜肉粒扣辽参 36 芝士焗龙虾 36 油泡象拔蚌 37 锦绣象拔蚌 37 油泡虾球 37 上汤扣鱼唇 38 罐焖裙边 38 啫啫鲜鲍 38 奶香焗大蚝 39 明炉焗飞蟹 39 蒜蓉开边虾 39 芥辣虾球 40 油泡澳带 40 红酒醉花蟹 40 奶油烤蜗牛 41 玉笔金钱鳗 41 椰汁灌汤虾 41 青瓜鸟贝 42 蒜仔啫牛蛙 42 锦绣澳带 42 XO酱爆蜆头 43 鱼咬羊 43 韭黄海肠 43 客家圆贝酿白玉 44 雪蓉银耳 44 菜脯炆干虾 44 鱼蓉狮子头 45 豉汁多宝鱼 45 千岛龙虾仔 45 避风塘墨斗鱼 46 麦香鱼鳞 46 椒盐九兔鱼 46 秘制纸鱼 47 鲍汁海螺 47 三味香鱼 47 银湖百花脯 48 牡丹鲈鱼 48 XO酱爆八爪鱼 48 龙凤富贵 49 跳水八爪鱼 49 红花墨鱼丸 49 石锅扒皮鱼 50 菠萝虾球 50 怀胎鲜鱿 50 鲜薄烧鱼 51 上汤焗圆贝 51 荷香蒸水鱼 51 蒜香银丝蛭皇 52 烧汁三文鱼 52 鸡汁扣响螺 52 新派潮式武昌鱼 53 吉利鱼球 53 金丝鳕鱼球 53 蜜汁鳗鱼花 54 冬菜蜜卷 54 奶汁鳎目鱼 54 芙蓉鱼片 55 芦蒿珍珠蚝 55 黑椒焗夏贝 55 琥珀鱼排 56 葱香烤鳕鱼 56 话梅扒皮鱼 56 白芷当归煲活鱼 57 天麻煲鱼头 57 北极春 57 雪花广肚 58 咸蛋三鲜 58 烧汁墨鱼仔 58 冬菜蒸鳕鱼 59 豉汁凉瓜纹蟹 59 豉油鸟贝 59 砂锅煲鱼杂 60 古法蛭皇 60 橄榄顶汤烩鱼腩 60 三杯焗鱼云 61 杏仁烧原螺 61 腰缠玉带 61 翡翠菊花卷 62 龙皇海鲜盏 62 麒麟青口贝 62 一品全家福 63 洋参竹夹河鳗 63 美极鳕鱼卷 63 翡翠玻璃鱼 64 绣球鳕鱼 64 芥辣鳗卷 64 书生双味鱼 65 鲍汁瑶柱 65 丰收鱼米 65 珍菌鱼面 66 极品佛跳墙 66 海苔目鱼花 66 炖辽参 66 三味果汁炖官燕 67 顶汤炖官燕 67 冬蓉官燕 67 蟹粉干捞翅 68 百花酿海参 68 木瓜炖海虎翅 肉类 69 兰花红酒煨排骨 69 蒜仔猪颈肉 70 香菇猪蹄煲 70 猪肝茶树菇 70 金瓜排骨 71 避风塘猪颈肉 71 兰豆猪爽舌 71 上汤猪脑花 72 烧汁红酒猪扒 72 沙茶猪爽肉 72 香芋猪尾煲 73 蒜苗豆豉炒咸肉 73 蒜仔焗排骨 73 鬼马脆皮肠 74 开煲东山羊 74 奶香羊排 74 广式吊烧鸡 75 姜葱焗羊腩 75 豉汁焗羊脸 75 东莞特味羊脊 76 咖喱土豆烩羊脊 76 虾酱脆瓜羊仔肉 76 白兰地香煎羊肝 77 翡翠黄羊肉 77 沙嗲烤羊脊 77 三杯丁骨羊排 78 潮乡丰收牛柳粒 78 东港手剥双品 78 透顶乌龙水鸭 79 檀花萝卜牛腩煲 79 香菇粟米牛肉饼 79 盐焗牛舌爽 80 杭椒辣味爆牛骨髓 80 茶树菇山药牛柳 80 XO酱爆牛心管 81 鲍汁赛犴鼻 81 茶香鸡脆骨 81 炭烧牛仔骨 82 香芋薄荷牛尾煲 82 凉瓜牛排 82 黑椒四喜牛肉 83 红酒香果爆牛滑 83 鲜果青瓜鸡柳 83 沙律鲜果鸡中翅 84 凤梨烤鸡腿 84 生啫鸡杂 84 鲍汁凤冠 85 砂锅生焗清远鸡 85 龙井鹌鹑 85 香波兰度滑鸡片 86 花粉龙筋 86 干锅肾宝 86 玫瑰酒香鸡 87 花菇鸡球煲 87 凉瓜扣鸭舌 87 潮式八宝淋鸭 88 腐皮鸭肉卷 88 柱茸芡实麻鸭煲 88 板栗节瓜野鸭煲 89 潮州老鸭煲 89 XO酱爆鸭丝 89 美极鸭舌 90 脆豆鹿柳 90 黑椒鹿小排 90 潮氏新派鹿肉 91 鲜人参烧鹿鞭 91 石锅沙茶鹿肉 91 烧汁串烧鹿筋 92 云片板栗鹿肉煲 92 巧手鹿耳丝 92 干葱焗鹅胗 93 沙律鹅肝卷 93 梅菜黑棕鹅 93 烧汁鹅肾 94 沙茶雁柳 94 鲜芒炒鸽柳 94 石榴鸽粒盏 95 盐焗乳鸽皇 95 泰汁焗鸽脯 95 芙蓉天鹅片 96 青菜 96 虾滑云南蘑 96 凉瓜百合炒银耳 97 蛇瓜双贝尖 97 蜜豆爆双脆 97 奶香地瓜 98 金蒜山笋尖 98 腊味西芹马蹄 98 生啫娃娃菜 99 虾滑生炒芥蓝 99 金银蒜爆芥蓝 99 油焖春笋 100 西芹驼峰柳 100 榄香豆板双丸 100 虾酱西生菜 101 白菜腐竹煲 101 鲜核桃豆板炒鸟贝 101 金沙焗百合 102 生炒广东菜心 102 榄油虾仁四角豆 102 鸡汁豆苗尖 103 虾滑萝卜丝 103 芫荽翠豆 103 圣女果银杏炒苦瓜 104 腊味炒兰度 104 蒜蓉养心菜 105 雪梨鲜奶焗金瓜 105 鸡丝花生芽 105 蚝皇香菇茭白 106 香芋薏米芡实煲 菌类 107 蚝皇山珍菌 107 清汤素烩菌 108 山珍至尊全家福 108 榄油爆杂菌 108 榄菜牛肉茶树菇 109 美味菌山药嫩牛柳 109 猴头菇蒸滑鸡 109 煲仔好味山珍菌 110 喇叭菌乳鸽皇 110 潮汕

肉碎鲜牛肝菌煲汤

章节摘录

插图：

《新编粤菜大全》

编辑推荐

《时尚美食馆·新编粤菜大全》分为“凉菜”、“海鲜”、“肉类”、“青菜”、“菌类”、“煲汤”等六大部分，图文并茂，深入浅出，以家常粤菜为主，既有传统名菜，又有新派创新菜，做法详实，用料准确，新颖适用，简单易学，让您足不出户，尽享现代时尚的粤式美味。

《新编粤菜大全》

精彩短评

- 1、很实用的菜谱，简单易学
- 2、山珍海味不一定要去大酒店才能吃到，有了此书，你就能成大厨！！！！
- 3、这本书都是全彩页，纸张质量非常好，图片清晰，介绍的还算详细。内容挺丰富，但是很多菜都是酒店里的搭配和做法，不太适合家庭制作。煲汤类的中药材也不是很好买到，对于酒店倒是挺实用的。
- 4、彩印的，纸质很好，版面很漂亮。菜式很多，确实有些材料不易得，比较适合大酒店用。不过还是有些比较家常的菜可以好好学下。买给爸爸的。
- 5、家庭实用性不高

《新编粤菜大全》

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