

<<粤厨宝典>>

图书基本信息

书名：<<粤厨宝典>>

13位ISBN编号：9787536241824

10位ISBN编号：7536241828

出版时间：2009-12

出版时间：岭南美术出版社

作者：潘英俊

页数：475

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：<http://www.tushu007.com>

前言

中国，历史悠久，文化灿烂，其精巧、先进的烹饪技艺，毋庸置疑是中华民族文化的艳花奇葩。幅员广阔的国土，风俗民情的差异，见有“南甜、北咸、东酸、西辣”的美妙滋感，产生各具特色的佳肴及风味，悠然萌发有鲁、苏、川、粤、浙、徽、闽、湘、京、沪、辽、陕、鄂、豫“十四大菜系”和鲁、苏、川、粤、浙、徽、闽、湘“八大菜系”之称谓的地方烹饪特色。

而最具内涵，则如前人所述的“四大菜系”——鲁菜、苏菜、川菜和粤菜。

鲁菜源于山东，代表着礼仪文化，儒学滥觞；苏菜源于江苏，代表着皇城气派，六朝古都；川菜源于四川，代表意味奇出，天府之国；粤菜源于广东，代表着杂而精巧，岭南丰茂。

短短数语，无法表达“四大菜系”深厚的文化底蕴，而粤菜显然就是这百花园中最绚丽夺目的珍卉。自来有民谚云“生在苏州，住在杭州，食在广州，死在柳州”，更将粤菜之“美食天堂”形容得无与伦比。

自秦汉以来，有着“仙羊衔五谷而降”传说的广州一直成为岭南经济、政治、文化、交通中心。

自盛唐始，广州作为“海上丝绸之路”的东方主埠，千帆竞发，万商云集，“连天浪静长鲸息，映日船多宝舶来”，盛誉远播五洲，经久弥盛。

之后，更有“千门日照珍珠市，万瓦烟生碧玉城，山海是为中国藏，梯航尤见外夷情”，以及“敢夸豪富傲北商”的种种赞誉，造就了广州能成为南中国一颗璀璨的明珠。

正所谓“一方水土养一方人”，广州如上所述，“商”味尤浓，除此之外，这里的人，对于吃，还有着无限的钟情及孜孜的追求，其“食”味更浓。

<<粤厨宝典>>

内容概要

粤厨技艺创美食天地：宝典文章承岭表精华。
百年以来，粤菜烹饪突飞猛进，传食在广州之美事，成岭南文化之奇葩。
二百年前，江浙一带有以《随园食单》为代表的烹饪书籍。
这些典籍至今指导着人们对饮食、烹饪的理解。
今天，粤菜的派头更胜当年。
但林林总总的图书大都难切肯綮，于是编辑出版这套富有岭南特色的叫《粤厨宝典》的丛书有了历史的责任。

《粤厨宝典》以一个大系列集独具特色的配方和制作，为酒楼食肆的厨师、配菜师以及广大的烹饪爱好者提供可资引用的范式。

《点心篇》《菜肴篇》《宴会篇》《厨园篇》等册。

《粤厨宝典·食材篇》分有123等，《粤厨宝典:食材篇1》为《食材篇1》着重介绍八角、花椒、小茴香、孜然等几十种香料的历史和周边属种，教你如何辨别真伪和如何更好的运用，并附有各种香料的成分、药理等相关知识。

在继续发扬粤菜精髓的基础上，吸收别派饮食的新作风、新风格、新概念，是发展粤菜技艺的必由之路。

《粤厨宝典》丛书可以增广见闻，并供烹饪工作者及烹饪爱好者在实践中参考。

<<粤厨宝典>>

书籍目录

前言 厨艺七十二技 楼面佐料录 厨房沽清表 食材篇 香料章 八角 八角香气成分表 野八角
 角 厚皮香八角 红茴香 地枫皮 大八角 细说香芋扣肉 善用香料除
 麻味 花椒 花椒香气成分表 茱萸 细说柱侯牛腩 盐擦鸡 细说水煮牛
 肉 椒麻鸡 小茴香 小茴香香气成分表 莳萝 莳萝香气成分表 茴香根
 山茴香 开窝肉丸 孜然 孜然香气成分表 孜然烧排骨 孜然羊肉丸
 葛缕子 葛缕子香气成分表 德国茴香汁 德国咸猪手 洋茴香 洋茴香香气
 成分表 细说“茴香” 法国茴香酒 丁香 丁香香气成分表 紫丁香 辛夷
 丁香与辛夷 细说精卤水 草果 草豆蔻 杜若 香豆蔻 山草果
 大草蔻 红炆羊肉 白豆蔻 白豆蔻香气成分表 白豆蔻叶香气成分表 爪哇
 白豆蔻香气成分表 爪哇白豆蔻叶香气成分表 桂白蔻 九翅豆蔻 初探咖喱
 红豆蔻 华山姜 多花山姜 初探白卤水 肉豆蔻 豆蔻仁香气成分表 豆
 蔻衣香气成分表 细说五香扒鸡 砂仁 砂仁香气成分表 山姜 红砂仁
 长序砂仁 疣果豆蔻 云南大草蔻 海南土砂仁 砂仁圆蹄 砂仁鲫鱼 生
 姜 生姜香气成分表(中国) 生姜香气成分表(印尼) 香姜 再探白卤水
 南姜 南姜香气成分表 野胡椒 山苍子 木姜子 木姜子香气成分表
 细说潮州卤水 阳春月婆鸡 马告圆蹄 沙姜 沙姜香气成分表 凹唇姜
 沙姜与助香剂 胡椒 黑胡椒香气成分表 白胡椒香气成分表 荜澄茄 荜拔
 再说脆皮叉烧 再说广东腊肠 辣椒 多香果 多香果香气成分表 多香果
 叶香气成分表 闲说森巴酱 闲说沙嗲酱 麻辣火锅胆 羊肉火锅胆 云南渣
 辣椒 朝鲜辣椒酱 永城辣椒砖 四川辣椒油 桂皮 锡兰肉桂香气成分表
 中国肉桂香气成分表 假桂皮 东方西方 香叶 香叶香气成分表 再说四川
 卤水 卤水配方 桂花 桂花鸡中翼 芝麻桂花凉糕 桂花条头糕 桂花糖
 年糕 江浙桂花糕 芫荽籽 芫荽籽香气成分表 缅甸芫荽 兰州拉面汤 胡
 卢巴 胡卢巴香气成分表 糖醋汁 青梅酱 印度马萨拉酱 当归 假当归
 肉骨茶 白芷 姜黄 姜黄香气成分表 咖喱粉 香荚兰 柠檬 香橼
 柠香咸酸汁 香茅 香茅香气成分表 泰式咖喱酱 冬荫功 罗望子
 山楂 酸梅酒 泰国酸甜汁 砂锅山楂骨 泰国辣椒膏 表格章 补遗章
 名词章主题索引后记

章节摘录

插图：唐代（618-907年）李肇的《尚书故实》就有“元载破家，藉财货诸物，得胡椒九百石”的记载，元载是肃宗、代宗朝代的平章事（二级宰相）。如此高官囤积九百石（折合约70吨）的胡椒意欲何为？最显而易见的解释就是为阿拉伯人囤货。另外，本来产于印度的荜澄茄，印度人不叫Piper，而是呼KababChini—中国荜澄茄。很明显，中国极有可能卷入了阿拉伯人的香料贸易环之中。事实上，阿拉伯人是“奇货可居”的高手，他们甚至可以将10格令（约合647克）的Ginger（生姜）叫价高达一只羊，将10格令的Nutmeg（肉豆蔻）叫价高达三只羊或半头母牛。clove（丁香）的价钱更昂贵，但比起Pepper（胡椒）则是黄金见钻石—贵斗贵。因为Pepper（胡椒）是以粒定价。据说，在11世纪的时候，一小袋Pepper（胡椒）足可抵上一条人命。所以，当时伦敦码头的警卫必须将口袋缝合起来，以防监守自盗。直到如今，有很多学者都觉得欧洲人对Pepper（胡椒）的疯狂有点匪夷所思。然而，经过测试我们发现Pepper（胡椒）的确具有很强的抗氧化及杀菌的能力。我们将Pepper（胡椒）撒在因摆放时间过长变成淤黑色的猪肉上，大概30分钟之后，猪肉的色泽果然回复如鲜，差点连我们都不敢相信。与此同时，Pepper（胡椒）又在改变着肉质的结构，猪肉加热之后，肥肉致爽，瘦肉致嫩，而且还散发出阵阵的肉香。因此，我们相信spice（香料）有着一些鲜为人知的特殊功效！在阿拉伯人掌握Spice（香料）贸易之际，欧洲人亦曾尝试在他们的地方寻找替代品。迄今我们常见的草本香料，如Rosemary（迷迭香）、Sage（鼠尾草）、Mint（薄荷）、Basil（罗勒）、Thyme（百里香）就是在欧洲本土发掘出来的香料。但这些香料除了增香之外便一无是处。

后记

八月将近来临的一天，最后一篇结构性文章终于进入收笔工作，从而寓示着《粤厨宝典·食材篇·香料章》即将面世，无言的喜悦和兴奋油然而生。

是的，与《粤厨宝典·候镬篇》《粤厨宝典·砧板篇》以及《粤厨宝典·味部篇》的宗旨略有不同，以往各篇是以记录制作配方为主，而这部书则进行大胆的尝试，侧重于阐述原料—香料的历史背景和使用特性，务求将最基本的常识展现在大众眼前。

记得三十多年以前刚入行时，香料是生疏而神秘之物，厨师所认识的亦只有“卤水药材”所涉猎的区区二十来种，卤浸菜式配方受制于这种局限而趑趄不前。

为什么会这样呢？

很大原因是出于前辈厨师对香料的谨慎，囿困于与一般的药材画上等号的简单公式，以致戴上了咒语“是药三分毒”这个金箍圈而自缚其身。

事实上，只要将眼光注视到“三分毒”的另一面，一切就会变得豁然开朗。

本书围绕的就是这个思想！

肩负重任，尤为艰辛，思路紊乱，虽有宏图志愿，谬误一定不少，统希方家和读者垂正！

<<粤厨宝典>>

编辑推荐

《粤厨宝典:食材篇1》是由岭南美术出版社出版的。

<<粤厨宝典>>

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:<http://www.tushu007.com>