

<<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

出版时间：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，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<潮州菜>>

### 内容概要

潮州菜用料有“三多”：水产品多，鱼、虾、蚌、蛤等荟萃一堂，用料广博；甚至素菜也样式多且独具特色，上席时见菜不见肉，素菜荤做，达到“有味使三出，无味使三入”的境地……

由陈煜洲编著的《潮州菜(附光盘)》山珍海味、肉荤禽蛋、汤粥小食等应有尽有！  
最道地的潮州菜式150余列！

<<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。

## &lt;&lt;潮州菜&gt;&gt;

## 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

<<潮州菜>>

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

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 饅汁 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

## &lt;&lt;潮州菜&gt;&gt;

## 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、甜织纱肉、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。

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>