第一图书网, tushu007.com

# <<金牌粤菜全集>>

## 图书基本信息

书名：<<金牌粤菜全集>>

13位ISBN编号：9787546919478

10位ISBN编号：7546919479

出版时间：2011-12

出版时间：新疆美术摄影

作者：王熙西

页数：215

字数：150000

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

前言　　粤菜--即广东地方风味菜，主要由广州菜（又以顺德为首）、潮州菜、东江（客家）菜三种风味组成，以广州风味为代表。
粤菜具有独特的南国风味，并以选料广博、菜式新颖、口味清淡而著称。
作为中国四大菜系中最重要的一支，粤菜广受欢迎，享有极高的声誉。
粤菜的古老历史可以追溯到秦代，沿袭了古往今来的厨艺经典，在漫长的发展历程中，还积极地借鉴和吸收了其他菜系、地方菜及西方餐饮文化的烹饪所长，并结合自身地理、物产和口味特点，形成了独具特色的粤式菜谱和独特烹法。
广东一直是中国的南方大门，地处亚热带，物产丰富，山珍海味无所不有，蔬果时鲜四季不同；广东还是与海外通商的重要口岸，社会经济同时也促进了饮食文化的发展，加快了与中国各地及各国烹调文化的交流。
由此也形成了粤菜鲜明的特色: 首先，粤菜选材多样，菜式丰富，用料广博奇特。
飞禽走兽、山珍海味，无所不有。
这些原料，经厨师巧手烹制，令天下食者赞不绝口。
其二，粤菜的口味相对清淡，“清鲜嫩滑爽香”是其独有的风味特色，而调味的“甘酥软肥浓”也让食者回味悠长。
现代人普遍营养过剩，因此选择清淡的饮食对我们的健康是极为有利的。
第三，粤菜博采众长，善于变化。
与各地饮食文化的巧妙结合使得粤菜能为大部分人所接受。
为了让每个家庭都能轻易享受到粤菜美食，编者选编了近600例代表菜例，包括了粤式家常风味菜和经典菜，还有极富南国风味的各式地方名菜，如客家酿豆腐、顺德酿鲮鱼、潮州牛肉丸等，同时也收录了极具粤地时令和滋补特色的调养菜肴、靓汤和好粥……等，几乎囊括了粤菜的常用品类，堪称“粤菜大全”。
为便于索引，所有菜谱按鲜香水产、美味畜肉、营养禽蛋、健康蔬果与豆制品、主食、点心等类属分列，内容详尽丰富且便于操作。
读者朋友还可以根据每道菜谱的难易度提示，可根据时间、空间、选材等条件进行选择和学习，而其中的温馨小提示让您在尽享粤菜美味的同时，增加必要的生活常识。

第一图书网, tushu007.com



## 内容概要

本书内容介绍：粤菜，即广东菜，其选材广博奇杂，天上飞的、地上爬的、水中游的，几乎都可入馔，并因料施味，用量精细，昧型鲜明，善用酱汁，浓淡得宜。
时令性强，夏秋尚清淡。
冬春求浓郁。
除了正式菜点，小食、点心也制作精巧，广州、潮汕等各地饮食风俗亦有其独到之处。

粤菜每道鲜美佳肴在配料、刀工、火候、烹饪时间、器皿、上菜方式等诸多环节都有着非常严格的要求。
其烹饪技法以炒、爆为主。
兼有烩、煎、烤，还独创了□、扣、煲、软炒、浸、吉列炸等烹调方法，博采中外，兼收并蓄。

本书的作者是王熙西。

第一图书网, tushu007.com



## 作者简介

王熙西，资深粤菜大厨，拥有二十余年从业资历。

第一图书网, tushu007.com



## 书籍目录

Chapter 1 好□广东菜
一、粤菜渊源与发展
二、粤菜的三大分支
广府食韵广州菜
东南美味潮州菜
传承古风客家菜
三、独具特色的粤式烹技
四、粤式美食誉满天下
Chapter 2 好味话你知

## 章节摘录

版权页： 插图： 鲍汁极品锅 原材料：鲍鱼200克，猪蹄300克，鸭掌300克，杏鲍菇100克，干香菇50克 调味料：鲍汁150毫升，料酒、老抽各10毫升、姜、葱适量，食用盐5克 制作方法： 1.将猪蹄、鸭掌洗净，姜、葱洗净切碎，鲍鱼、杏鲍菇、香菇泡发，备用。
2.猪蹄斩件，放入锅里加清水，煮5分钟捞起来，冲干净血水；鸭掌放开水里煮熟捞起，沥干水分备用。
3.再将砂锅里重新加水，放入葱、姜、料酒煮开，将泡发好的鲍鱼放入，用微火焖上4个小时左右，捞出葱、姜不要。
4.将鲍鱼、猪蹄、鸭掌一起加水焖，然后加入杏鲍菇、香菇、鲍鱼汁、老抽和料酒，大火煮开后，转小火煮20分钟至猪脚入味加入食用盐拌炒，起锅即可。
鸡汤鲍鱼 原材料：鲍鱼150克，鸡汤300克，干香菇80克，鱼翅10克 调味料：姜20克，米酒、盐、糖、鱼露、胡椒粉各适量 制作方法： 1.取新鲜鲍鱼，将鲍鱼肉与壳分离，洗净，切成片状；干香菇泡发洗净撕片；姜去皮切成细丝。
2.鱼翅泡发，入蒸笼中蒸熟。
3.锅中放入鸡汤煮沸，放入鲍鱼、鱼翅、香菇、姜丝、米酒，以盐、糖和鱼露调味，小火炖2小时即成。
上汤焗鲍 原材料：大连鲍500克，老鸡200克，肉排60克，猪脚100克，干鱿鱼10克，板根50克 调味料：老抽、冰糖、蚝油、生粉水各适量 制作方法： 1.将活鲍宰杀洗净，放入大砂锅。
干鱿鱼泡发。
2.将老鸡、肉排、猪脚、板根、鱿鱼改小件，下锅炒至熟，倒入砂锅中，加水、冰糖、老抽煮滚改中火煲24小时至鲍鱼糯烂。
3.取出鲍油，过滤原汤，加入蚝油，收紧汤汁勾薄芡即成。

## 编辑推荐

《金牌粤菜全集》包括了粤式家常风味菜和经典菜，还有极富南国风味的各式地方名菜，如客家酿豆腐、顺德酿鲮鱼、潮州牛肉丸等，同时也收录了极具粤地时令和滋补特色的调养菜肴、靓汤和好粥……等，几乎囊括了粤菜的常用品类，堪称“粤菜大全”。

第一图书网, tushu007.com



## 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