

<<广式烧腊 柱侯菜谱>>

图书基本信息

书名：<<广式烧腊 柱侯菜谱>>

13位ISBN编号：9787535950536

10位ISBN编号：7535950531

出版时间：2009-5

出版时间：广东科技

作者：梁冠//岑柏

页数：230

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>

<<广式烧腊 柱侯菜谱>>

内容概要

本书介绍的是正宗的广东风味的烧、烤、卤、腊及柱侯菜的制法。

广式烧腊的作者梁冠，是1956年在“广州名菜美点展览”上获奖的“金牌化皮乳猪”的创始人，至今仍誉满羊城。

本书介绍在国内外享有盛誉的广式烧腊的制作方法，包括烧、烤、卤、腊、白切、熏及其他品种共63款。

还附常用的半成品，如白卤水、化皮乳猪糖醋等20种制法。

柱侯菜谱的作者岑柏是特级厨师，他曾在柱侯菜的发源地——佛山三品楼酒家主理厨政。

柱侯菜是广东菜的一大特色菜，已有近两百年历史，久盛不衰。

书中介绍的柱侯菜包括三鸟飞禽类，海鲜水产类，猪、牛、羊肉类的柱侯菜共89款，款款用料多样、形式各异。

其中不少是广东传统名菜。

本书为所有饮食业经营者、美食界人士提供极有价值的信息。

<<广式烧腊 柱侯菜谱>>

书籍目录

广式烧腊 广州的传统美食——广式烧腊 原料 选料 牲口饲养 宰杀 烧烤制作 一 明炉烧烤全体乳猪 二 缸炉烧烤全体乳猪 三 明炉化皮乳猪(芝麻皮) 四 家庭电焗炉烧烤无骨肉腩 五 明炉烧鸭(金陵片皮鸭) 六 挂炉片皮鹅 七 缸炉烧鸭(鹅) 八 家庭电焗炉烤鸭(鹅) 九 蜜汁叉烧 十 蒜香南乳吊烧鸡 十一 脆皮手抓乳鸭 十二 蜜汁烧肉排 十三 蜜汁烧鳗鱼(白鳝) 十四 化皮烧肉(澳门烧肉) 十五 烧桂花香肠 十六 烧网油肝花 十七 烧冰肉鸡肝扎 十八 烧桂花香扎 十九 烧香菇扎 二十 烧三色凤眼肝 二十一 烧金钱鸡(又名三夹肉) 二十二 烧羊肉叉烧 二十三 烧鹅肝 二十四 烧乳猪肝 二十五 烧鸭脚扎 二十六 烧猪删 二十七 缸炉烧鸡 二十八 烧北京填鸭 二十九 香烧火腿卷 三十 脆皮焗、烧猪大肠(又名假烧鹅) 三十一 脆皮炸猪大肠 卤味制作 一 卤水扎蹄 二 桶子豉油鸡 三 卤水猪肚 四 卤水猪删 五 卤水牛用脰 六 卤水猪大肠 七 卤水猪头杂料 八 卤味杂碎 腊味制作 一 腊肉 二 腊肠 三 腊金银脰(腊猪肝肉) 四 腊关刀肉 五 腊鸭肝(豉鸭肝) 六 腊鸭肝肠(鸭脰腊肠) 七 腊鲜鸭肝 八 净瘦肉腊肠 九 腊乳猪 十 腊鸭 十一 腊鸭脰 十二 腊鸭脚翼 十三 腊鸭脚包 白切、熏制作 一 白切鸡 二 熏香鱼 三 熏香鸡(又名太爷鸡) 四 茶香熏鸡 其他制作 一 汾酒牛肉 二 白云猪手 三 甜酸猪脚姜 四 南乳甑鹅 五 梅子甑鹅 六 五彩酿猪肚 七 五彩酿大肠 附录 一 白卤水制法 二 糖醋制法 三 糖浆制法 四 叉烧糖浆制法 五 化皮乳猪糖醋制法 六 烤珍珠皮乳猪糖浆制法 七 缸炉(焗炉)烤鹅、鸭糖浆制法 八 明炉(挂炉)烤鹅、鸭糖浆制法 九 糖冰肉制法 十 熟糖冰肉制法 十一 五香盐制法 十二 烤猪、鸡、鹅、鸭时内腔用酱料制法 十三 南乳酱制法 十四 精卤水制法 十五 普通卤水制法 十六 千层饼制法 十七 淮盐制法 十八 拼盘底料制法 十九 冷拼盘蛋片制法 二十 葱球制法 二十一 姜汁酒制法 柱侯菜谱方言注释

<<广式烧腊 柱侯菜谱>>

章节摘录

插图：烤乳猪在清乾隆年间，已经传遍全国，清代前期，全国稳定，经济上升，烹饪技术得以发展。康熙曾命人搜集各地名菜美点，供宫廷宴会享用，内容极其丰富。

到了乾隆盛世，经过筛选，共有180款，其中就有烤乳猪和烤鸭两菜，名为双烤，一直盛行于清代。

据那拉氏膳单上就有：“片盘二品，挂炉鸭子，挂炉猪。

”这是慈禧的一款冬令菜式，所列的挂炉猪、挂炉鸭，因此片片上席，故称片盘。

又据山东孔府资料记载，满汉全席中的双烤菜，是在撤去第一道菜之后。

另换菜面和匙、筷、杯、碟等之后才上席的。

上席时以红绸覆盖。

端放桌上，厨师当众揭去红绸，用刀把烤鸭、烤乳猪片片置于盘中。

此时，主人换上白酒敬客（凡吃烧烤全用白酒）。

吃时另用两款点心。一是千层饼，以配乳猪（京城之满汉全席则用通州烧饼配）；二是荷叶饼，以配烤鸭。

同时每客有一小碗汤，名曰口渴汤。

双烤吃后撤下，换上一炒一溜，名为两小件。

饮料也改用黄酒。

满汉全席共撤换席面三次，双烤为第二次摆桌首菜。

<<广式烧腊 柱侯菜谱>>

编辑推荐

《广式烧腊 柱侯菜谱(修订本)》是由梁冠和岑柏共同编著，广东省出版集团和广东科技出版社共同出版发行的。

<<广式烧腊 柱侯菜谱>>

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>