

<<粤厨宝典-砧板篇>>

图书基本信息

书名：<<粤厨宝典-砧板篇>>

13位ISBN编号：9787536239234

10位ISBN编号：7536239238

出版时间：2008-12

出版时间：岭南美术出版社

作者：潘英俊,周国潮

页数：469

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>

<<粤厨宝典-砧板篇>>

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，岭南丰盛。

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，造就了广州这颗南中国的璀璨明珠。

<<粤厨宝典-砧板篇>>

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。

《粤厨宝典》分《侯饌篇》《砧板篇》《味部篇》《食材篇》《点心篇》《菜肴篇》《宴会篇》《厨园篇》筹册。

《砧板篇》着粤菜材料的巧妙搭配和砧板的灵活使用，介绍各种料头的来源和精华之处以及禽畜兽、水产海鲜的（当卍）宰技法等相关知识。

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-砧板篇>>

书籍目录

前言厨艺七十二技楼面佐料录厨房沽清表目录砧板篇 料头章 生姜 姜米 姜粒 姜茸
姜丝 姜片 姜花 指甲姜片 拍姜块 鲜沙姜 鲜沙姜块 鲜沙姜米 南姜
南姜米 南姜块 青葱 青葱条 青葱度 青葱米 青葱茸 青葱丝 青
葱花 青葱榄 青葱球 青葱结 京葱 腌制章 刀功章 (当川)宰章 名词章
主题索引后记

<<粤厨宝典-砧板篇>>

章节摘录

插图：砧板篇所谓粤菜，是由“广州菜”“潮州菜”“顺德菜”“东江菜”等组成，过去还包括有“海南菜”，着重以“广州、菜”为主体。

特点是用料广博，选料珍奇，配料多而巧，善于在模仿中创新，尤能依食客所愿而烹制。

在宋末之后，此菜系基本构筑完成，妙又妙于这个奇怪的菜系并没有抱守于此。

在清代，连代表中国烹饪的“有柄炒锅”也改成“双耳铁镬”，足见其自有一套烹饪心得。

粤菜厨房有两大岗位，一个是候镬，俗称“埋线”，一个是砧板，俗称“开线”。

之所以这样安排，就是想通过明确的分工，让工作流程得以完美。

粤菜有“生砧死镬”之说，“生”是灵活，“死”是固守，一阴一阳，尽情地将肴馔之精妙演绎得淋漓尽致。

粤菜因此而一举成名！

一切绝非偶然。

粤菜制作应用料头的搭配比起其他菜系来说的确讲究得多。

从某种意义上说，料头的完善搭配，可以用来衡量粤菜砧板厨师对烹饪理解的高低。

因为，作为一个了得的砧板师傅，在设计每一道菜的时候，首先应考虑到粤菜“色”“香”“味”“形”的基本特色，以迎合食客的普遍要求。

合理的料头搭配，必定给每道菜式增加“色”和“香”。

一般而言，“色”来自“红萝卜花（甘笋花）”“红辣椒”“青辣椒”“冬菇”等色彩料头的搭配。

而“香”则来自“生姜”“蒜头”和“青葱”等的香料料头的搭配。

<<粤厨宝典-砧板篇>>

后记

在为本书执笔之时，朋友说了一个幽默故事，有一女子为盼丈夫天天回家吃饭，于是横下心来学烹饪，深爱妻子的丈夫天天回家，但吃饭时总是苦着脸，女子不解，有一天丈夫终于沉不住气问：“你煮的菜不是咸死就是甜死，根本咽不下去，在哪儿学的？”

”女子答道：“在书上！”

”这个幽默故事不能不说是个当头棒喝，也令在编写时有所警醒。

在“历着寒暑”的时候，每当日落人静之时，每每沉思，如何让《粤厨宝典》更能突出粤菜的味道，更能突出粤菜的内涵，更能适合厨师的应用，更能像《随园食单》那样名留史册。

至少亦不能只是因为一时的冲动而昙花一现。

失眠，每当此时都失眠。

俗话说“压力不是人给的，而来自自己”。

要编就宏图大著，可谓天方夜谭。

平心而论，今日的社会已是进步了很多很多，但烹饪类书籍提供的“文化”气息仍旧贫乏，《随园食单》能够延续至今仍让人津津乐道，它不仅阐述了菜肴的制作，背后还不是多了份“文化”的味道吗？

作家王蒙说过一句话：“我国的作家之所以得不到诺贝尔文学奖，原因之一恐怕就在于他（她）仅仅是一个作家，而不是一个文学理论家。

”反之，不具备一定理论素养的作家肯定是不称职的。

同样道理，不具备一定理论基础和“饮食文化”的厨师肯定难以突破，别说是突破他人，就算是突破自己也是困难重重！

<<粤厨宝典-砧板篇>>

编辑推荐

《粤厨宝典:砧板篇》由岭南美术出版社出版。

<<粤厨宝典-砧板篇>>

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>