

<<美味粤菜>>

图书基本信息

书名：<<美味粤菜>>

13位ISBN编号：9787538013474

10位ISBN编号：7538013474

出版时间：2005-7

出版时间：内蒙古科学技术出版社

作者：秋实

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>

<<美味粤菜>>

前言

俗语有云：“穿在苏州，食在广州。”

“食在广州”不仅是对广州美食界的赞美，更是对广州饮食文化主要特色的简单概括。

由于广州独特的历史文化氛围和特殊的自然地理条件，打造出了独具特色的美味粤菜。

它以味美色鲜、菜式多样而享誉海内外。

粤菜的特色一是用料奇，鸟兽虫鱼均可作为原料，可烹制出各种各样的美味佳肴；二是用料精而广，粤菜通常以广州菜为代表，广州菜又是集南（海）、番（禺）、东（莞）、顺（德）、香（山）的地方特色于一身，兼收京、苏、杭等烹饪之优点及西餐之所长融汇而成；三是注重质与味，即烹和即席烹制，不仅活跃了宴席气氛，更让人吃起来感到新鲜好奇；四是“五滋六味”俱全，粤菜讲究清、鲜、嫩、爽、滑、香，调出的味道更是酸、甜、苦、辣、咸……百味俱全；五是加工方法多种多样，大致分为炒、烹、炸、焖、炖、烧、焗、卤、熏、扣、泡、滚、拌，而且刀工讲究，汤菜功夫尤深，够工够火，清鲜可口。

鉴于广大读者对粤菜的喜爱，我们编写了此书。

本书共分五大部分：一、水产海鲜类；二、畜肉类；三、禽肉类；四、蔬菜类；五、豆制品类。

此五类虽不能囊括粤菜之全部，但却可使您的餐桌上多凡道鲜嫩爽滑之佳肴。

<<美味粤菜>>

书籍目录

一、水产海鲜类腰花鱿鱼大虾炖鱿鱼大虾蒸鱿鱼桂花鱿鱼鱿鱼脆球蚝豉烧腩杏花蚝豉松大虾冬瓜生烧带子香荷田鸡腿白果田鸡凉瓜田鸡冬瓜田鸡红烧酥鳝酥炸鳝段凤凰鳝羹四珍炒鳝丝油泡黄鳝球原炖杏圆水鱼三脚炖水鱼红烧蟹盖蟹肉烧茄芙蓉蟹仁清汤蟹球滑蛋鲜虾仁酥炸虾卷素汁生鱼香肠炒鱼片香糟生鱼球芙蓉生鱼西湖生鱼网油鲷鱼肉红烧蒜子蚶清蒸鳓鱼腩炸甜酸酥鲤香糟鲤鱼甜酒酿鲤片虾子浇参片烂鸡鱼翅鸡蓉鱼翅桂花鱼翅石参酥丸红椒白鳝梅子白鳝冬菇黄鳝红椒白鳝包炊柳王鱼生炊麒麟鱼炸川椒鱼生炊鲈鱼红烧松鱼头原盅鲷鱼包酿金鲤虾干焗虾筒生炒明虾松生滚鲤鱼潮州大鱼丸生菜大明虾清汤虾丸川椒龙虾彩丝龙虾干炸虾枣生菜龙虾酿鸳鸯蟹炸蜘蛛蟹酿如意蟹?, 生炊肉蟹清汤蟹丸韭黄素珠蟹清汤蟹羹白焗明螺油泡螺球神仙鱼翅炒桂花翅红炖鱼翅焗鱼翅卷蚝油鲍角清鱼翅丸清汤鲍鱼丸炸网油鱼什锦乌石参红妓明鲍红豉油海参酸甜玉米鱼五彩焗鱼香芋鱼头炉酸菜沙鱼锅碧绿石斑卷豆酱沙尖生炒墨鱼银杏水鱼炒麦穗鲜鱿上汤鱼饺芝麻鱼鳔酿金钱鳔炒桂花鱿炸荷包鲜鱿油泡鲜鱿虫草桂圆炖水鱼天麻炖鲤鱼鹿茸炖瘦肉糟香河虾西洋菜煲生鱼蛋蓉鱼肚羹三丝烩鱼翅百花清汤肚三丝烩花肚红烧大鲍翅红烧海参虾子扒海参蚝油网鲍片蚝油扒鱼肚蒜子珧柱脯珧柱炒滑蛋虾子扒鱼唇虾子扒鱼肚油泡土鱿豉椒土鱿菜远炒土鱿鱼肉酿浮皮香辣黄金虾椒盐草虾避风塘草虾干菜虾啤酒草虾醉虾龙井虾仁锅贴虾盐水虾清炒虾仁水晶虾仁松仁虾仁白汁虾卷鲜奶虾仁熟炆虾仁茉莉虾仁生煎虾饼杨梅虾球虾仁锅巴翡翠虾斗油爆虾炒虾腩凤尾虾三虾豆腐炆虾虾仁炖蛋虾仁豆腐清炒蟹肉锅烧蟹清水大闸蟹雪花蟹斗干酪烙蟹斗炒蟹黄油油蟹毛蟹煎蟹盒炒虾蟹炸蟹脆炸蟹卷蟹黄扒菜心蟹油水晶球蟹粉年糕蟹粉白玉蟹粉嘎渣儿醉蟹泰式鳗鱼香煎富贵鱼火夹鳗鱼清蒸鳗鱼香酥鳗鱼双味鳗鱼干烧鳗鱼松鼠鳗鱼瓜姜鱼丝干烧鳗鱼镶面醋椒鳗鱼怀胎鲫鱼松仁鱼米干烧鲫鱼豆瓣鲫鱼蛤蜊余鲫鱼萝卜丝余鲫鱼鲫鱼炖蛋沙地鲫鱼红烧甲鱼葱烤鲫鱼冰糖甲鱼虫草甲鱼清炖甲鱼清汤鳖裙鸡火鳖汤火腿出骨甲鱼炒甲鱼片汽锅甲鱼干菜甲鱼冬瓜鳖裙羹鲜活醉锅八卦汤龟羊汤啤酒苔菜鱼青鱼煎糟红烧风干青鱼菊花青鱼五香熏青鱼清炒鱼片三丝鱼卷芹黄鱼丝五柳鱼龙井鱼片豆豉草鱼葱油草鱼清炒鳝糊竹笋鳝糊炒蝴蝶片红烧鳝段生炒鳝背虾爆鳝软兜带粉梁溪脆鳝炆虎尾黄鳝煮干丝银鱼炒蛋韭芽银鱼银鱼跑蛋干炸银鱼松子鲤鱼.....二、禽肉类三、禽肉类四、蔬菜类五、豆制品类附录

<<美味粤菜>>

章节摘录

插图：

<<美味粤菜>>

编辑推荐

粤菜是我国八大菜系之一，素有“食在广州”的美誉。

随着饮食行业的发展，粤菜菜例形式更加丰富多彩。

本书集传统粤菜烹饪之所长，选料、配料丰富、新鲜，制作方法精细、易懂，调出的味道更是酸、甜、苦、辣、咸……百味俱全。

若想不出家门就能品尝粤菜美味，本书愿为您指点迷津。

<<美味粤菜>>

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>