

<<粤菜王>>

图书基本信息

书名：<<粤菜王>>

13位ISBN编号：9787538871654

10位ISBN编号：7538871659

出版时间：2012-10

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：陈志田 编

页数：383

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>

## <<粤菜王>>

### 内容概要

金牌粤菜王中王，汇粤菜精品，呈家常百味，尽享口福  
畜肉+禽蛋+水产+素材+汤煲+小吃，风味独到，浓淡得宜，滋味超群。

粤式美味美誉天下，得广东饮食精华，精彩呈现600道正宗粤式家常菜，滋味煲仔、香酥盐焗、鲜嫩清蒸、生猛海鲜、老火靓汤、精致茶点.....层出不穷的正宗粤味让人尽享口福，《粤菜王（畅销版）》按食材精细分类，选料广博，各种炒、爆、煎、烧经典做法兼收并蓄，菜式兼具家常与新颖，风味独到出众，让人欲罢不能。

## 作者简介

陈志田，国际烹饪艺术大师、中华名厨、国家高级烹调技师、国家高级营养配餐师、中国饭店业金牌大厨、亚洲蓝带白金五星级勋章。

1977年生于河北省承德市丰宁县的中医世家，学历经济管理本科，现任北京名人美食保健协会理事，首都保健美食学会特约理事，荣获建国60周年酒店职业经理人国际精英论坛精英新锐大奖，担任第二届全国乡土菜大赛副秘书长，第二届搜厨国际烹饪大赛评委，中国饭店协会采购专业委员会评委，事迹录入《中国当代名厨》大师篇。

擅长官府保健菜，师承“唐朝药王”孙思邈第48代传人——孙耀祖先生，凭借多年的烹饪经验，将中医、官府菜、融合菜三者有机结合为保健菜系，倡导“以自然之道养自然之身”的健康理念，在我国美食界享有盛誉。

<<粤菜王>>

书籍目录

美味粤菜  
粤菜的形成与发展  
粤菜的组成  
粤菜的三大特点  
粤菜的烹饪方法  
粤菜的特色调味品  
畜肉  
大白菜包肉  
卤五花肉  
酱肉菠菜  
大葱焖双花  
糖醋里脊肉  
蒸肉卷  
走油肉  
秘制小肉方  
冬瓜烧肉  
金城宝塔肉  
焖酥肉  
同安封肉  
南瓜粉蒸肉  
蛋黄肉  
滑溜里脊  
禽蛋  
水产  
素菜  
汤煲  
小吃

## 章节摘录

版权页：插图：一般来说，只要我们提到排骨，指的都是猪排骨。

排骨味道鲜美，也不会太过油腻。

排骨除富含蛋白质、脂肪、维生素外，还含有大量磷酸钙、骨胶原、骨黏蛋白等，可为幼儿和老人提供钙质。

排骨有很高的营养价值，具有滋阴壮阳、益精补血的功效。

金瓜豉汁排骨 材料 仔排、金瓜各300克，豉汁酱30克 调料 胡椒粉、盐、白糖、香油、淀粉、生抽各适量 相关常识 要选择个体结实、表皮无破损、无虫蛀的金瓜。

将金瓜置于阴凉通风处，可保存1个月左右。

做法 排骨放到清水里，揉捏排骨把血水洗净，然后用清水洗净，斩段待用；金瓜掏空备用。

排骨加胡椒粉、盐、白糖、香油、淀粉搅拌均匀，再加入豉汁、生抽拌匀。

将排骨放在金瓜中，蒸15分钟即可。

南瓜盅肉排 材料 南瓜200克，芋头100克，肉排150克，红椒20克 调料 姜10克，酱油、味精、白糖、盐各适量 做法 南瓜洗净，挖空；芋头去皮洗净，煮熟；红椒洗净切片；姜去皮洗净切片。

肉排洗净切块，焯水，入油锅煸炒，加芋头、姜片、白糖、酱油、盐、味精、红椒炒匀。

把炒好的排骨装入南瓜中，上锅蒸40分钟即可。

冰梅酱蒸排骨 材料 猪排骨500克，香菜段、红椒末各少许 调料 冰梅酱、盐、酱油、淀粉、香油各适量 做法 排骨洗净斩段，放入大碗中，加入盐、冰梅酱、酱油、淀粉、香油腌约10分钟。

将腌好的排骨放入蒸锅中，以中火蒸约30分钟，取出，均匀撒上香菜段、红椒末即可。

<<粤菜王>>

编辑推荐

《粤菜王》编辑推荐：正宗！  
600道地道粤式家常菜，畜肉+禽蛋+水产+素材+汤煲+小吃，风味独到，浓淡得宜，滋味超群。

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>