

<<粤菜-大厨家常菜-BOOK+VCD>>

图书基本信息

书名：<<粤菜-大厨家常菜-BOOK+VCD>>

13位ISBN编号：9787546400594

10位ISBN编号：7546400597

出版时间：2009-10

出版时间：成都时代出版社

作者：赵成松

页数：91

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-大厨家常菜-BOOK+VCD>>

前言

“食在广州”，好“食”之人尽知。
粤人会吃，认为吃不单只是填肚子，还是艺术、休闲、享受……各式餐馆遍布于大街小巷，各具特色，风味独特。
粤人重清淡，清中求鲜、淡中求美。
粤菜馆更是遍布世界各地，成为中华文化走向世界的一道风景线。
粤人有“不时不食”的饮食习惯，即不合时令的东西不吃，且随季节而变化。
夏秋重清淡，冬春重温补。
追求色、香、味、形。
食味讲究清、鲜、嫩、爽、滑、香；调味遍及酸、甜、苦、辣、咸；此所谓五滋六味。
粤人尚“吃道”，似乎无所不至。
粤菜选料广博奇异，品种花样繁多，令人眼花缭乱。
飞禽野味自不必说，甚至不识者误认为“蚂蝗”的禾虫，亦在烹制之列，而且一经厨师之手，顿时就变成美味佳肴，令食者拍手赞赏，叹为“异品奇珍”。
正如广东人自嘲所说：凡有脚的，除了四只脚的桌凳，皆为席上佳肴；凡有翅膀的，除了飞机，都是盘中美餐。
可谓把“吃道”发挥到了极致。
粤人善借鉴。
南粤无烈酒，无辣菜。
对饮食调理的关注，也是粤人注重个体生命的体现。
粤菜，其内涵又不限于粤地之菜，其实它也广泛吸取北方各地菜式。
只要是好的，不妨拿来。
只是所有来自北地的菜肴，一经粤人之手，会变得无比精细，精细得几乎令人不知其来源。
从中也可以见出粤人的善于吸取外来之物化为己用的特色。

<<粤菜-大厨家常菜-BOOK+VCD>>

内容概要

粤菜其有独特的南国风味，并以选料广博、菜肴新颖奇异而著称于世。

粤菜注重朴实自然，注重质和味，口味比较清淡，力求“清中求鲜、淡中求美”。

大厨教你运用特色调料创造独一无二的鲜美口感：老抽、柠檬汁、豉汁、蚝油、海鲜酱、沙茶酱、鱼露、粟子粉、吉士粉、黄油、沙爹酱…… 酿、焗、白灼、生啫……全面介绍粤菜特有的烹饪方法

。

书籍目录

第一章 理论篇 粤菜——清中求鲜，淡中求美 粤菜的历史源远流长 粤菜的三大分支 粤菜的五大特色 粤菜的独特烹饪方法 粤菜的特色调味品

第二章 菜例篇 粤式凉菜 白切鸡 卤水拼盘 老醋蜆头 三文鱼海蜇刺身 象拔蚌刺身 冻红蟹 橙汁瓜条 白云猪手 粤式肉萃 梅菜扣肉 咕嚕肉 豆角肉末 炒榄菜 果汁煎肉脯 玉米炒肉松 腐竹烧肉 脆皮烤乳猪 蒜香骨 客家焖猪肉 雷州狗肉煲 姜葱炒生肠 苦瓜烧肥肠 苦瓜排骨煲 佛手排骨 白果猪肚煲 鲍汁牛蹄上海青 爽口牛肉丸 蒸牛百叶 铁板煎牛柳 豉汁牛肉 腰果炒牛肉 粤式禽蛋 红烧官燕 盐焗鸡 椒盐鸡软骨 咖喱土豆焖鸡 深井烧鹅 豉汁蒸凤爪 威化纸包鸡 脆皮乳鸽 花菇扣鹅掌 三杯鸭 醉酒加积鸭 粤式水产 红烧大钩翅 回味沙丁鱼 香煎马鲛鱼 豉汁石斑鱼 西兰花炒鲜鱿 富贵花枝片 姜葱炒花甲 炒海瓜子 生嗜大鱼头 浓汤蟹柳浸鱼肚 豆豉鲈鱼 清蒸白鳝 铁板鱼肚 浓汤鱼丸煲 汕尾杂鱼煲 白灼基围虾 蒜蓉烤生蚝 蒜蓉粉丝扇贝 白灼螺片 软炸蚬窝 小炒皇 粤式素菜 客家酿豆腐 一品豆腐 蒜蓉丝瓜 鲍汁扒百灵菇 蚝油生菜 白灼芥蓝 蒜蓉西洋菜 南乳莲藕 西芹百合炒腰果 炒红薯粉 香干炒芹菜 返沙芋头 焗白菜 酿苦瓜 成鱼茄子煲 泰汁酿茄子 粤式汤羹 天麻炖羊头 灵芝土茯苓 炖龙龟 野生金霍斛蝎子炖老鸡 霸王花猪肚汤 海底椰炖雪蛤 池底参炖羊胎 猪肉汤 炖柠檬鸭 牛大力炖鹿蹄 冬瓜薏米煲鸭 川贝鳄鱼炖鹧鸪 人参甲鱼炖老鸽 野生灵芝炖响螺 营养主食 虾饺 蛋挞 炸粿肉 东江炸春卷 绿豆卷 虾米肠粉 凉瓜汤圆 湿炒牛河 叉烧饭 珧柱虾米煲仔饭 艇仔粥 玉米烙 老婆饼 及第粥 酥炸虾饼 广东茶点种类知多少

章节摘录

插图：

<<粤菜-大厨家常菜-BOOK+VCD>>

编辑推荐

《大厨家常菜:粤菜》：金牌大厨亲自演示，资深老饕倾力推荐，汇粤菜流派精品，展广东饮食精华，广州菜、潮州菜、客家菜、顺德菜。

一百零五款经典粤菜，烹正宗广东美食，啫啫煲仔，香脆盐焗，饴味清蒸，生猛海鲜，老火靓汤，广式茶点。

大师级烹调技法全教授 广州菜用料广博、善于变化、品种多样 潮州菜味尚清鲜，油而不腻 客家菜主料突出，酱料简单 顺德菜以清爽、香浓、开胃著称集百款经典粤菜，品正宗广东美食广东大厨亲自主理，为你展示多款经典粤菜烹调绝技清蒸鲈鱼，白切鸡，避花塘花蟹，啫啫生肠，干炒牛河客家酿豆腐，蒜蓉粉丝蒸文心扇贝，美极虾.....教你做出地道广式美食粤菜食品之丰、款式之多麻痺人称绝，素有“食在广州”之说。

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>