

<<潮州菜>>

图书基本信息

书名：<<潮州菜>>

13位ISBN编号：9787546404745

10位ISBN编号：7546404746

出版时间：2011-7

出版时间：成都时代出版社

作者：陈煜洲

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>

<<潮州菜>>

内容概要

潮州菜用料有“三多”：水产品多，鱼、虾、蚌、蛤等荟萃一堂，用料广博；甚至素菜也样式多且独具特色，上席时见菜不见肉，素菜荤做，达到“有味使三出，无味使三入”的境地……

由陈煜洲编著的《潮州菜(附光盘)》山珍海味、肉荤禽蛋、汤粥小食等应有尽有！
最道地的潮州菜式150余列！

<<潮州菜>>

作者简介

香港星级名厨 获粤港澳名厨荣誉证书和金质奖章。

<<潮州菜>>

书籍目录

第一章 清鲜潮菜，香飘五洲

- 一、源远流长、驰名中外的潮州菜
- 二、潮州菜——鲜而不腥，郁而不腻
- 三、独树一帜的制作工艺
- 四、特色美食天下闻名

第二章 山珍海味最鲜嫩

山珍海味

红烧大排翅 韩江鲜拼盘 木瓜牛奶浸鱼肚 北菇炆海参 木瓜翅
 红烧鱼翅 上汤焗鲍 鲍鱼刺身 鸡汤鲍鱼 鲍汁极品锅
 浓汤干捞翅 水晶龙虾 荷包大海参 节瓜盅炖鲍翅 红烧海参
 茶香海参 招牌鸽吞燕 菜胆鸡炖翅 冰花炖春燕 木瓜炖雪蛤
 芙蓉宫燕 海马人参炖家鸡

海鲜河鲜

橙汁鳗鱼 杜仲炖乌龟 潮汕鱼丸 芥末鱼皮 清汤鱼盒
 美味茶香虾 香煎秋刀鱼 干炸虾筒 盐焗沙虾 膏蟹蒸蛋
 潮州冻红蟹 潮州炒烤鳗 清蒸太阳鱼 枸杞煮鱼汤 生炊龙虾
 潮式腌虾 潮州蚝烙 潮州生淋鱼 方鱼炒潮汕芥蓝苗 炊活河鲤

第三章 肉荤最美味

猪肉

蒜香骨 酸甜佛手排骨 红烧猪蹄煲 炸芙蓉肉 油泡肚尖
 苦瓜排骨煲 酸甜咕嚕肉 焖角玉肉 糯米猪肠 双耳炒猪心
 潮式卤水拼盘 潮州肉冻 甜豉炒肉 瘦肉炒贡笋

牛肉

潮州牛肉丸 白灼牛百叶 萝卜牛腩煲 锅仔牛腩花菜 菜心牛肉 西兰花炒牛柳

羊肉

羊肉炖西红柿北葱焖羊肉菜包羊羔肉 红炖羊肉 酱爆羊片 水晶羊肉冻

第四章 禽蛋最营养

鸡肉

豆酱焗全鸡 石榴鸡 白斩鸡 睹睹家鸡 香芋蒸鸡 鸡节掌中宝

鸭肉

灵芝炖鸭 芋蓉香酥鸭 炖荷包鸭 潮州卤鸭 八宝姜米鸭

鹅肉

北菇鹅掌 鲍汁扣鹅掌 鹅肝盏 潮州干烧雁鹅

巧烧鹅 潮州狮头鹅头

鸽、鹌鹑

金牌乳鸽皇 洋参炖乳鸽 豆酱焗鹌鹑 草菇焗乳鸽 雪蛤炖乳鸽

第五章 蔬菜最健康

根茎叶

护国菜 绣球白菜 厚菇芥菜 西红柿拌藕丝玻璃白菜

雪菜毛豆 八宝素菜 家乡炒花菜 蒜蓉生菜

瓜果

甜糕烧白果芋丝烙 白果鸭母捻 返沙芋头 干炸果肉

榴莲酥 凉冻五果

豆及豆制品

一品豆腐 潮州炸豆腐棋子豆腐 胡萝卜焖毛豆普宁炸豆腐

<<潮州菜>>

清莲花豆腐焖豆腐盒 豆豆总汇 普宁豆腐拼俚肉 榄菜四季豆

菌、藻

鸡汤黑木耳 酿金钱菇 鲍汁扣白灵菇核桃山药炒黑木耳

第六章 汤粥最滋补

汤

潮式羊肉煲 潮州牛丸汤 冬虫夏草鸡汤 上汤节瓜花甲王橄榄木耳炖猪肉

甜莲子汤 乌鸡炖鹿鞭 鸽蛋金元宝 乳鸽汤 鱼蛋海鲜汤

香菇海参煲 金笋雪蛤羹 杂菌肉丸汤 冬虫夏草炖水鸭 玉兔汤

粥

鲍鱼肉碎粥 潮州蚝仔粥 鱼片粥 姜丝肉蟹粥

砂锅海虾粥 砂锅膏蟹粥 潮州白粥

第七章 小吃有特色

潮州粉粿 原汁牛腩捞面 潮式菜头粿 饅汁 潮州芹菜饺

剪刀糍 美味蛋饺 高烧甜四饼 马蹄烙 养生长寿面

炒糕粿 鼠曲粿 家乡红桃粿 潮州水瓜烙

<<潮州菜>>

编辑推荐

海味山珍最鲜嫩：红焖鲍鱼、鲍翅木瓜船、招牌鸽吞燕、潮汕鱼丸、盐焗沙虾、潮州炒烤鳗、潮式腌虾、潮州蚝烙、潮州生淋鱼..... 肉荤最美味：酸甜佛手排骨、油泡肚尖、潮阳梅膏骨、糯米猪肠、甜绉纱肉、潮州牛肉丸、红炖羊肉..... 禽蛋最营养：豆酱焗全鸡、石榴鸡、芋蓉香酥鸭、潮州卤鸭、潮州干烧雁鹅、雪蛤炖乳鸽..... 蔬菜最健康：护国菜、绣球白菜、八宝素菜、甜糕烧白果、白果鸭母捻、普宁炸豆腐..... 汤粥最滋补：潮式羊肉煲、潮州牛丸汤、鲍鱼肉碎粥、砂锅膏蟹粥..... 小吃有特色：潮州粉粿、原汁牛腩捞而、潮式菜头课、贡菜饺、月眉鸳鸯卷、炒糕粿、鼠曲粿、潮州水瓜烙..... 顶级名厨掌勺，教你做金奖纯正潮州菜，制作过程详细分解，让您轻松学做南国美食之中的特色菜肴。

山珍海产、肉肉荤禽蛋、汤粥小食应有尽有！

素而不斋，清而不淡，鲜而不腥，郁而不腻，嫩而不生..... 最道地的潮州菜式150于例，精美全彩图文，详细制作过程。

美食特色点评，独到技艺传授。

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>