

图书基本信息

书名：<<广东名酒家特色菜 1广州泮溪酒家名牌菜>>

13位ISBN编号：9787535929990

10位ISBN编号：7535929990

出版时间：2002年1月1日

出版时间：第1版 (2002年1月1日)

作者：李鸿钧等编

页数：100

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>

<<广东名酒家特色菜 1 广州泮溪酒家名牌>>

内容概要

《广东名酒家特色菜1：广州泮溪酒家名牌菜》分为传统名牌菜、创新特色菜、新派汁酱调制三大部分。里面包容了泮溪酒家多年来接待外国首脑、国际知名人士的部分菜肴；历年来在国际烹饪大赛、全国烹饪大赛的获奖菜肴；近年来一直畅销并有着良好口碑的传统、创新菜肴；更有用途广泛，可随意变通运用的多种汁酱的调制方法。

书籍目录

神州大地粤菜飘香第一章宴会造型菜西关风情宴长寿玉环扣龙津千张鲍蓬莱晚唱鱼文塔金钟肉随园食典精选小仓山房人参笋钱观察炖神仙肉杨中丞鳊鱼豆腐沈公古法煨黄雀八仙宴铁拐宝葫芦钟离芭蕉扇仙姑泛瑶池国舅霸王蟹花仙宴灵雪龟蛇汤金华霸王鸭荷香贵妃肉天葵烹御鹿名人宴龙宫献宝珍味宝鼎凤飘莲香科尔牛柳田园土风宴丰收农家乐善酿藕飘香南粤土风鸡缸渍咸鹧鸪第二章滋养保健菜田七人参黑糯鸡胡椒猪肚炖全鸡百子山凤凰番茄黄豆煮鲜鲍川芎自芷浸鱼头银杏虎扣竹筒三宝黄鳝鲜带子海底椰京柿栗藤猪拔山竹八珍菌贡蘑虫草扣龟掌乌汁扣蛇脯南瓜羊腩扣肉果汁炖燕窝清宫浸水鱼附录一、广州方言与规范名称对照附录二、参考文献附录三、《广东名酒家特色菜——广州泮溪酒家名牌菜(二)》目录

媒体关注与评论

种州天地 粤菜飘香 20年来,粤菜在全国各地风起云涌,近至东南沿海的富庶之地,远及内陆边壤的贫瘠之乡,粤菜非但安营扎寨,且蓬勃发展,其锋芒之显露,风头之强劲,受落之程度足以令全国烹饪界叹服。

时至今日,生猛海鲜、老火靓汤、大排档小炒等“粤系”的经典概念,在我国的大中城市已是家喻户晓,深入人心,经营粤菜的酒楼食肆生意红火,档次不俗,各地的人们无不以食粤菜为口福,为时尚。

粤菜的强大辐射力不但推动了餐饮经济的发展,而且在一定程度上改变和影响不同地区的民风食俗。

粤菜能够取得如此成功,原因自然来自多方面,但它成功的灵魂在于什么?并不单纯是人们一贯所说的用料广博,口味清淡,这只是不同菜系所具有的特点而已,它的成功之道其实在于博收广纳、善用资源、敢于创新、讲求营养。

多年来,粤菜融汇中西南北精华,不断地、精诚地谱写着“新粤菜演义”,引领着一个个饮食主题高潮,如大排档、明档、蛇档、海鲜档……,继而龙虾风、乳鸽风、鲍鱼风、雀鸟风、菇菌风、啫啫煲仔菜风……吹遍全国,风行九州,一股股饮食热风,引诱了人们的感观与食欲,扩张了经营的空间与市场,加促了行业的竞争与发展,这里面蕴藏了粤菜与众不同的文化内涵,也揭示了粤菜享誉全国,长盛不衰的制胜之本。

一、资源善用、敢烹敢吃 广东人什么都敢吃,这几乎是没有异议的,早在西汉人刘安所著的《淮南子》一书中,就有“越人得蚺蛇以为上肴”的记载,说明广东地区以蛇作菜肴至少有两千多年的历史了。

事实上,广东人对自然界的各种资源有着特强的鉴别能力和吃的胆量,只要能吃的,不管是天上飞的,水下游的,地里长的,山中走的,都绝对不会轻易放过(国家保护的动植物除外),在广东人的概念里,吃得越广泛就越有意思,这种根深蒂固的“吃得是福”的共识不但体现了广东人豁达乐观的个性,而且为粤菜的生存发展提供了广阔空间,使粤菜具备了取之不尽的资源,得以在生猛海鲜、镬仔煲仔菜遍地开花的时候,又源源不断地变换出一个个新招数,如田基美食、山中珍菌、飞鸟河鲜、住家小菜……始终吸引着人们的猎奇与追风。

广东人这种“什么都敢吃”的乐趣,其实早已风行大江南北,如今广东人敢吃的东西,在全国各地的传播是极其快速的,而且越是新奇就越卖座。

然而,在粤菜的资源利用中,“敢吃”只是表面的感觉,“善吃”才是精妙的实质,广东的灵山秀水养育的厨师们确实有着一种特质,这就是对敢吃的东西,总是不停顿地去研究,怎样才能好吃,更好吃,或是如何变换着口味来吃,以满足把“好吃”作为生活享受的需要。

如前文所说的吃蛇,因为由来已久的缘故,龙虎凤大烩、菊花烩蛇羹,早已成为粤菜的经典菜肴,但其实现代的广东人已是极少吃这两道闻名已久的名菜,只是偶尔在宴请外地客人的时候才去品尝,原因何在?原来广东的厨师对蛇的烹制已经出神入化,不但品种多滋多味,而且,在吃法方面也新鲜得很,除了多数人都接受的美极、蒜香、乳香、椒盐、卤水等口味之外,有些很超脱的制法和搭配是过去被认为“乱了套”的,如红萝卜马蹄煲蛇、冬瓜焖蛇、南瓜焖蛇、红枣枸杞蒸蛇、凉拌蛇丝、芥菜蛇片……而正是这些林林总总的蛇肴为人们带来了无尽的口福,令人们始终对吃蛇津津乐道,百吃不厌。

如今的广东人,不论男女老幼,一年四季都吃蛇成风(过去广东人夏天不吃蛇,现在也吃得大行其道),而且,此风也北渐多时,不少过去“谈蛇色变”的北方人对蛇肴也慢慢从“开禁”到喜欢,这里面,除了吃蛇确有着行气活血、驱风、治风湿的保健养生功效外,更主要的是厨师们一直以来凭着锲而不舍的敬业精神和高超厨艺,把蛇肴泡制得极具吸引力,令其在“新生代”菜式不断涌现的年代不但没被淘汰,而且越吃越兴旺。

编辑推荐

全国最大的园林酒家——泮溪酒家，泮溪酒家座落广州城西，荔湾湖畔，此地曾是南汉皇帝刘侏御花园“昌华苑”的故地，1947年，粤人李文伦在此创办了泮溪酒家，1960年，由政府全面接管后，经我国著名园林建筑专家莫伯治亲自设计，泮溪酒家重建复业，成为全国最大的园林酒家。

走进本书，去欣赏这一美丽的园林酒家吧！

或许泮溪美食让你留恋往返，或许泮溪人们的热情服务打动你的心。

泮溪美食，继承祖国烹饪文化，荟萃南北菜系精华，参加全国第二、第三届烹饪大赛均获数枚金牌，选派厨师参加卢森堡国际烹饪比赛、国际奥林匹克烹饪比赛、也获金、银牌奖项。

本书分为传统名牌菜、创新特色菜、新派汁酱调制三大部分。

里面包容了泮溪酒家多年来接待外国首脑、国际知名人士的部分菜肴；历年来在国际烹饪大赛、全国烹饪大赛的获奖菜肴；近年来一直畅销并有着良好口碑的传统、创新菜肴；更有用途广泛，可随意变通运用的多种汁酱的调制方法。

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>