

<<粤港风味菜>>

图书基本信息

书名：<<粤港风味菜>>

13位ISBN编号：9787542721990

10位ISBN编号：7542721992

出版时间：2005-9

出版时间：第1版(2005年9月1日)

作者：林炎发

页数：200

字数：119000

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>

## <<粤港风味菜>>

### 内容概要

粤港风味菜，顾名思义就是广东和香港地区的地方风味菜。

广东菜简称粤菜，由广州菜、潮州菜、东江菜三个分支的地方菜系组成，以广州菜为代表。也国我国八大菜系之一。

随着各类酒店的日益增多，高水平厨师的队伍不断壮大，竞争激烈促使港式中菜的新品种、新口味、新形式层出不穷。

其菜肴的色、香、味、形毫不逊色于其他菜系。

国内外人士公认香港是“世界美食之都”，“食在香港”的美誉亦不胫而走。

本书的编写目的，旨在把粤港菜系中适合家常菜烹饪的菜肴予以介绍，让星级宾馆、高档酒楼的菜肴走入大众。

书中某些菜，如“XO酱炒肚片”、“香芒羊仔柳”、“香橙龙凤球”、“上汤百花酿蟹螯”、“沙茶金菇肥牛海鲜煲”等都是港式中菜。

<<粤港风味菜>>

作者简介

林炎发，出生于香港。

1983-1989年，广州中国大酒店总厨。

1989-1993年，广州花园酒店行政总厨。

1993年至今，上海扬子江万丽大酒店行政总厨。

2003年12月，被法国国际厨皇美食会授予“国际烹饪大师”称号。

刘增刚，33岁，现任上海扬子江万丽大酒店中厨部副厨

<<粤港风味菜>>

书籍目录

一、冷菜 1、仿生沙律蟹 2、泰式海蜇 3、木瓜沙律虾 4、蜜瓜海鲜船 5、香芒沙律大龙虾 6、芥末冰草 7、麻香手撕鸡 8、爽口酱萝卜 9、香冬瓜 10、凉拌茄子 11、卤水豆腐 12、卤水大肠 13、菠萝青椒 凉拌鸭 14、烟鲳鱼二、炒菜 1、蜜豆炒鱼松 2、川椒凤片 3、素炒火龙果 4、XO酱炒肚片 5、韭菜银芽 炒咸肉 6、咸蛋黄炒肉丸 7、韭黄油泡鲍鱼仔 8、仔姜牛柳粒 9、烧云腿炒虾球 10、香芒羊仔柳.....三、炖、蒸菜 1、玉环瑶柱脯 2、蟹子百花酿豆腐 3、梅羔酱糯米酿鸡中翅 4、蟹黄百花酿辽参 5、蟹粉 火夹冬瓜 6、玫瑰鲍片 8、粟米百花酿鱼肚 9、家乡酿瓜环 10、咸蛋黄酿虾丸.....四、扒、煮、烩菜五、煎菜六、烧、焗菜七、炸菜八、汤、羹附录

## <<粤港风味菜>>

### 编辑推荐

跟名厨学烧家常菜，想在粤港这个大都市品尝风味菜，也是大有学问的。冷菜、炒菜、炖菜、蒸菜、煮菜……各有其风情和文化，也各有其特有的吃法和礼仪。本书是对粤港风味菜的详细解读。

<<粤港风味菜>>

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>