

<<粤厨宝典:味部篇>>

图书基本信息

书名：<<粤厨宝典:味部篇>>

13位ISBN编号：9787536239050

10位ISBN编号：753623905X

出版时间：2009-3

出版时间：岭南美术出版社

作者：潘英俊

页数：520

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>

<<粤厨宝典:味部篇>>

前言

中国，历史悠久，文化灿烂，其精巧、先进的烹饪技艺，毋庸置疑是中华民族文化的艳花奇葩。幅员广阔的国土，风俗民情的差异，见有“南甜、北咸、东酸、西辣”的美妙滋感，产生各具特色的佳肴及风味，悠然萌发有鲁、苏、川、粤、浙、徽、闽、湘、京、沪、辽、陕、鄂、豫“十四大菜系”和鲁、苏、川、粤、浙、徽、闽、湘“八大菜系”之称谓的地方烹饪特色。

而最具内涵，则如前人所述的“四大菜系”——鲁菜、苏菜、川菜和粤菜。

鲁菜源于山东，代表着礼仪文化，儒学滥觞；苏菜源于江苏，代表着皇城气派，六朝古都；川菜源于四川，代表意味奇出，天府之国；粤菜源于广东，代表着杂而精巧，岭南丰盛。

短短数语，无法表达“四大菜系”深厚的文化底蕴，而粤菜显然就是这百花园中最绚丽夺目的珍卉。自来有民谚云“生在苏州，住在杭州，食在广州，死在柳州”，更将粤菜之“美食天堂”，形容得无与伦比。

自秦汉以来，有着“仙羊衔五谷而降”传说的广州一直成为岭南经济、政治、文化、交通中心。

自盛唐始，广州作为“海上丝绸之路”的东方主埠，千帆竞发，万商云集，“连天浪静长鲸息，映日船多宝舶来”，盛誉远播五洲，经久弥盛。

之后，更有“千门日照珍珠市，万瓦烟生碧玉城，山海是为中国藏，梯航尤见外夷情”，以及“敢夸豪富傲北商”的种种赞誉，造就了广州这颗南中国的璀璨明珠。

<<粤厨宝典:味部篇>>

内容概要

粤厨技艺创美食天地；宝典文章承岭表精华。

百年以来，粤菜烹饪突飞猛进，传食在广州之美事，成岭南文化之奇葩。

二百年前，江浙一带有以《随园食单》为代表的烹饪书籍，这些典籍至今指导着人们对饮食、烹饪的理解。

今天，粤菜的派头更胜当年，但林林总总的图书大都切肯繁是编辑出版这套富有岭南特色的叫《粤厨宝典》的丛书有了历史的责任。

《粤厨宝典》以一个大系列集独具特色的配方和制作，为酒楼食肆的厨师、配菜师以及广大的烹饪爱好者提供可资引用的范式。

《粤厨宝典》分《候镬篇》《砧板篇》《味部篇》《食材篇》《点心篇》《菜肴篇》《宴会篇》《厨园篇》等册。

《味部篇》以“烧、烤、风、腊、卤、浸”等为重点，着重罗列各地各式的制作和酱汁配方、材料发制等相关知识。

在继续发扬粤菜精髓的基础上，吸收别派饮食的新作风、新风格、新概念，是发展粤菜技艺的必由之路。

《粤厨宝典》丛书可以增广见闻，并供烹饪工作者及烹饪爱好者在实践中参考。

<<粤厨宝典:味部篇>>

书籍目录

前言厨艺七十二技楼面佐料录厨房沽清表味部篇 烧烤章 卤浸章 焗焗章 风腊章 烟熏章 拮拾章 凉菜章主题索引后记

<<粤厨宝典:味部篇>>

章节摘录

插图：烧烤章自周口店的“北京人”被发掘后，考古学家得以证明，迄今为止人类用火熟食最早的时间，其实是至少距今40~50万年前的事。

人类大概在那时开始，逐渐结束残酷的“生吞活嚼”“茹毛饮血”时代，正如远古周朝《礼记·礼运》中说“夫礼之初，始诸饮食”，以及近代孙中山先生所说“烹调之术本于文明而生”（《建国方略》）的观点，以火取食成为野蛮与文明的分水岭。

在之前漫长的岁月更迭中，原始人类不断改变和进化，从劳动和生活中逐渐积累经验，慢慢懂得将食物置于火上、火中或埋入火灰等多种用火直接致熟方法，出现了原始的“炮”“炙”等熟食方法。

到了距今1万多年前，即“新石器时代”，人类懂得了制造陶罐、陶甗等陶制用具，在差不多同一时期农业和畜牧业得以诞生，而且又掌握了“煮海为盐”的调味法。

因此相继产生了“水煮”“汽蒸”等熟食方法，肇始人类“有烹有调”的饮食习惯。

<<粤厨宝典:味部篇>>

后记

继《粤厨宝典·候饌篇》之后，“超生”了！

又一本爱不释手的书稿终于汇辑成集，喜不堪言，这种心情就像父亲在产房门外等待孩子诞生的感觉。

现在，孩子出世了，并号作《粤厨宝典·味部篇》。

每当夜深人静之时，常常沉思，如何让《粤厨宝典·味部篇》更能突出粤菜的味道，更能突出粤菜的内涵，更能像《随园食单》般名留史册。

至少，亦不为一时的冲动而昙花一现。

失眠，每当此时都失眠。

为了更好地编纂出一部理想的烹饪类丛书，我们不断拜访名师，从一位资深的粤菜退休厨师的闲话中，更让自己感到《粤厨宝典》肩负着神圣的历史重任。

他说：过去各大酒家都有自己的“招牌菜”。

但是，极少会有人去生搬硬套，绝对只是融会贯通地理解菜肴背后的做法，从而改良，以务求将菜式甚至做法提高到完美的地步。

“知质”“觅法”“懂烹”，悟其道理，才是最终目的，美味的菜肴才会接踵而来，才会不断提升。

《粤厨宝典·味部篇》秉承“竖古”“横今”“警世”“记现”的宗旨。

所谓“竖古”是要从历史轨迹中找寻烹饪的真谛。

所谓“横今”是要从其他菜系中吸取真知。

所谓“警世”是要陈述某些做法的利弊说出真理。

所谓“记现”是要真实记录现在的新做法、新观点并加以解述，找出真释。

诸如此类，致使数易底稿，战战兢兢，务必让书中体现趣味横生及与众不同。

苦事！

肩负重任，尤为艰辛，思路紊乱，虽有宏图志愿，谬误一定不少，统希方家和读者垂正！

<<粤厨宝典:味部篇>>

编辑推荐

《粤厨宝典:味部篇》为《粤厨宝典》系列丛书之一。
该书以“烧、烤、风、腊、卤、浸”等为重点，着重罗列各地各式的制作和酱汁配方、材料发制等相关知识。
阅读《粤厨宝典:味部篇》，可以增广见闻，并供烹饪工作者及烹饪爱好者在实践中参考。

<<粤厨宝典:味部篇>>

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>