

潮州菜谱

(增订本)



朱彪初

编著

广东科技出版社



潮州菜谱

(增订本)

朱彪初 编著

广东科技出版社

潮州菜谱 (增订本)

朱彪初 编著

*

广东科技出版社出版发行

广东省新华书店经销

广东惠阳印刷厂印刷

787×1 092 毫米 32 开本 印张 8 插页 4 字数 162 千

1994 年 10 月第 2 版 2000 年 12 月第 6 次印刷

印数 86 451 ~ 89 450 册

E-mail: gdkjzbb@21cn.com

ISBN 7-5359-1374-1

TS·73 定价 9.00 元



省特级厨师朱彪初

罗坤点心选

(1~4辑合订本)

黄辉 何世晃 麦锡 整理



广东科技出版社

《罗坤点心选(1~4辑合订本)》

黄辉 何世晃 麦锡 整理

广东科技出版社出版

彩图 87 幅,正文 471 页

定价:20 元(第 2 次印刷)



罗坤



黄辉

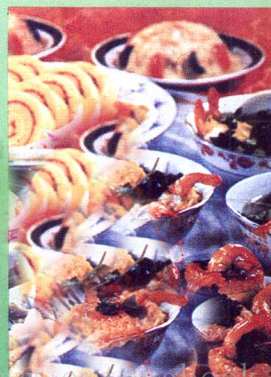


麦锡



何世晃

千层宝塔虾
及其它点心

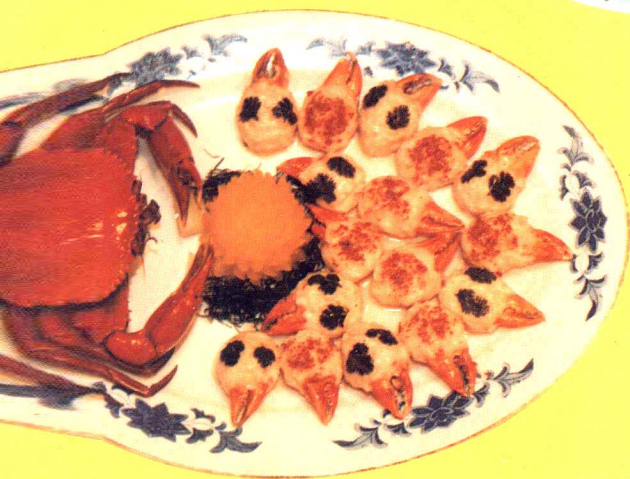


(本书重印后更名为《广东点心——罗坤点心专辑》)

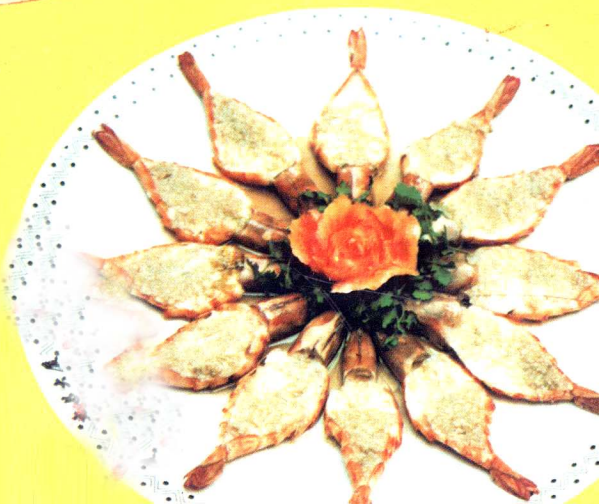
潮州菜谱



红烧鱼翅



百花酿蟹钳



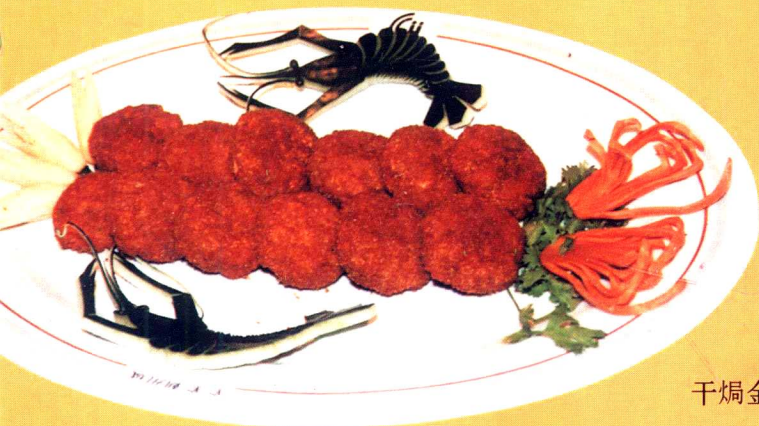
蒜茸大明虾



炊莲花鸡



出水芙蓉鸭



干焗金钱虾



云腿护国菜



梅汁焗猪手



炸凤尾虾



八宝姜米鸭



五香猪头粽

◀ 玻璃芋泥



百花彩鸡 ▶





美味烟香鸡



巧烧雁鹅



羔烧白果 ▶
红烧鹅掌 ▼



酿水晶田鸡 ▶



◀ 什锦冬瓜盅

▼ 生菜大明虾



巧烧雁鹅 ▲

香酥芙蓉鸭 ►



内 容 提 要

本书是广东省特级厨师朱彪初几十年的经验结晶，全书介绍133款菜式，详细列出采用原料、制作方法以及菜式特点，叙述详细，注释清楚，没有制作过潮州菜的读者也能按书试制。

全书有彩页20多幅。

本书适合专业烹饪工作者及业余烹饪爱好者阅读。

前 言

一个地方的饮食习惯，往往标志着这个地方文明发展的程度。它是特定地理环境，物产条件和文化发展的产物。

潮汕平原地处亚热带，南临大海，北靠山区，雨量充足，四季常青，农田物产富饶，蔬果品类繁多，盛产名贵海味，素有鱼米之乡美称。自古以来，潮州地区文教蔚兴，民间工艺美术，音乐戏曲，以至包括饮食在内的风物文化，更有悠久历史。独具风味，饮誉中外的潮州菜就是在这种条件下形成和发展的。建国以后，随着工农业生产的发展，潮州菜在保持传统风味的基础上，广采博取各地名菜风味和烹饪技术，不断创新，精益求精，从而发展成为今天风味独特，菜式丰富，色、味、香、形并美的我国名菜之一。

由于潮州地区得天独厚，海产丰富，宜于烹调佳肴。唐代韩愈颇为赞叹地说：“……章举马甲柱，所以怪自呈。其余数十种，莫不可叹惊。”说他“自宜味南烹”。

潮州海味菜肴，用料丰富，制作精细，调味清香适口，颇得中外人士好评。如红烧大明翅，什锦乌石

参、大鱼丸、焗蟹塔、生炊龙虾、火腿烧蚶、红炖大蚶、干炸虾枣、生炒日月蚝以及别具地方风味的小食“蚝烙”等名菜，是用新鲜海味作主要原料，皆以保持原味，具有清鲜味美特色著名。这些海味珍馐，与史文相印证，足以说明潮州地区烹饪海味技术传统深厚，是不断总结经验而发展起来的。

在潮州传统菜谱中，肉食类中的潮州烧乳猪，凉冻羊，美味烟香鸡，巧烧雁鹅等的烹调风味，也是别具一格。即以烧乳猪而言，用的配料有潮州甜酱、荷兰梗、香菜叶、生葱段，与其他地区的明炉全乳猪的制作法和配料有所不同，独具风味。

潮州菜的传统风味，不仅表现在以海味、河鲜和畜禽等为主要原料的菜肴方面，而且还表现在善以蔬果为原料的素菜上。称为素菜，取其清淡之意，并非斋菜。如甜芋泥、蜜浸地瓜（红心番薯）、甜瓜、马蹄泥、护国菜、厚菇芥菜、玻璃白菜、红炖油菜和八宝素菜之类。倘供喜酌，如生日、结婚、生儿满月和店铺开张等吉庆之日宴饮，在盛宴开始与殿后各上一味甜菜，寓“头尾甜”之意。宴席之间，为助消化，退肥腻和解酒，还要先后跟上数道“潮州功夫茶”。潮州地区的饮食艺术，原是和历史悠久的茶道功夫分不开的。

潮州菜之所以享盛名，不仅在于用料丰富，还在

于制作精妙，加工方式各依原料特点而多样化，保持各类菜式的特有风味。其制作方法，大致分为煎、炒、烹、炸、焖、炖、烧、烤、焗、卤、熏、扣、泡、滚、拌，而且刀工讲究，汤菜功夫尤深。故其品味各有不同，形成富有地方风味的潮州菜系。其中以清炖、红炖、汤泡最具特色，够工够火，汤水清鲜可口，而且各保原味。

潮州菜很重视配酱调味。各样大菜上席时，必配以种种酱碟，碱、甜、酸、辣，各有讲究。如生炊海鲜，生炊龙虾，必配桔油，生炊螃蟹，必配姜末醋、卤鹅，生滚鲤鱼，必配蒜泥醋，烧雁鹅必配梅膏，烧乳猪必配甜酱，烧大蚶（海螺）必配梅膏芥末，清炖白鳝，清炖水鱼必配红豉油……酱碟繁多，蔚为大观。

潮州菜在讲究色、味、香的同时，还着意在造型上追求赏心悦目。如厨师用竹笋、萝卜或薯类等，精工雕刻成各式各样的花鸟之类，作为点缀或菜垫，形成一种“彩盘”艺术，更是大受欢迎。

本谱编选潮州菜式133款，每款均以简明文字介绍制作方法和配料用量。有些还附以彩色精印的菜式图，阅读本书可领略具有地方传统风味的潮州菜的特点。