

YUESHI XINCHAOCAI

粤式新潮菜



江天宾馆 编

重庆出版社

粵式新潮菜

YUESHI XINCHAOCAI

上海江天宾馆 编



重慶出版社

图书在版编目(CIP)数据

粤式新潮菜/上海江天宾馆编写. —重庆:重庆出版社,
2002.2

ISBN7-5366-5722-6

I.粤… II.上… III.菜谱—广东省

IV.TS972.182.65

中国版本图书馆CIP数据核字(2001)第095076号

粤式新潮菜

上海江天宾馆 编写

杨中俭 摄影

责任编辑 张镇海

封面设计 邱波

技术设计 邱波 张进

重庆出版社出版、发行

(重庆长江二路205号)

新华书店经销

四川省印刷制版中心印刷

开本850×1168 1/32 印张 5

2002年5月第1版

2002年5月第1版第1次印刷

印数1-5000

ISBN7-5366-5722-6/TS·59

定价: 25.00元



上海江天宾馆 编

本书编撰人员名单

主 编：高庆和
顾 问：王旭东
副主编：江佩建
策 划：杨中俭 刘洪
编 委：江佩建 刘洪 丁平安
徐智坚 张浩 徐军
陈仲恒
摄 影：杨中俭
撰 稿：江佩建 刘洪
编 务：范晔敏 黄燕 施秋平



俗话说“民以食为天”。从古至今经过几千年的演变，中华烹饪技术已在世界上独树一帜，闪烁着耀眼的光芒。

粤菜，在中国菜系中占有举足轻重的地位，而且她在很久以前就逐步形成了选料广博奇杂的风格。在经历了历代沧桑演变后，如今的粤菜已加快了发展的步伐，“贯中西南北，共治一炉”，最终形成了自己独特的风格。



改革开放，更促进了广州与港澳地区粤菜的技艺交流，随着我国经济的腾飞，强大的市场需求为粤菜的高速发展提供了肥沃的土壤，粤菜已从中国的一个地方菜系，走向大江南北乃至世界各地。随着人们生活水平的不断提高，饮食的需求已从温饱型逐步向艺术型、享受型转变，这不仅对菜肴在数量、质量上有较高的要求，而且对菜肴的色、香、味、形、器、营养等方面也有高标准。闪耀在黄浦江东岸的一颗明珠——江天宾馆，有一支素质高、业务精的厨师队伍如今正在茁长成长。他们在继承和发扬传统粤菜的同时，不断推陈出新，几年时间便创出了大批的新潮粤菜，深受宾客的喜爱。



这里我们从中选出了部分品种，编印出版了这部《粤式新潮菜》，以作与同行交流学习之参考。

愿江天菜肴给您增添美的乐趣，带来艺术的享受。

上海江天宾馆 总经理 高庆和





冷盘类

- 鸿运全体乳猪(1)
- 紫菜卷(2)
- 潮莲烤烧鸭(3)
- 锦绣烧味拼(4)
- 潮式卤水金钱肚(5)
- 沙律大拼盘(6)
- 蒙古风沙鸡(7)
- 椒香南极鱼舌(8)
- 羊城片皮鸭(9)
- 潮式卤水拼(10)
- 澳门烧烤肉(11)
- 潮式卤水猪心(12)
- 东江盐焗鸡(13)
- 潮式卤水鹅膀(14)
- 潮式酸味果(15)
- 烟熏门腔(16)

- 潮式冻花蟹(17)
- 吊烧桂花香扎(18)
- 当红乳猪拼(19)
- 蜜汁烤叉烧(20)
- 玫瑰豉油鸡(21)

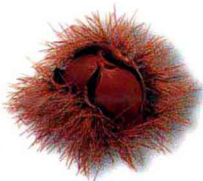
海·河鲜类

- 双龙戏珠(22)
- 蚝油鳄鱼掌(23)
- 香蕉炒花蟹(24)
- 鲜奶焗明虾(25)
- 缤纷海鲜盏(26)
- 鱼面之情(27)
- 翡翠蟹腿肉(28)
- 花雕蒸花蟹(29)
- 白灼海狗肉(30)
- 扇贝海鲜盏(31)
- 香麻扇子虾(32)





鲜芦炒蛇丝·····(33)	菠萝海鲜船·····(56)
粤式炸吊丝·····(34)	兰花烩鱼唇·····(57)
金翅玉琵琶·····(35)	黄油烤香鳗·····(58)
鸿运捞鱼生·····(36)	百花酿鱼肚·····(59)
绝代双娇·····(37)	芋角凤尾虾·····(60)
甘蔗棒棒虾·····(38)	威化鳕鱼排·····(61)
百花四季花枝片·····(39)	香茜白玉烩腰蛤·····(62)
鸳鸯富贵鱼·····(40)	珍珠翡翠烩玛瑙·····(63)
南乳目鱼卷·····(41)	鲜带排网鲍·····(64)
豉椒炒竹蟮·····(42)	金华玉螺片·····(65)
豉油皇蟮子·····(43)	江天双味虾·····(66)
顺德蒸鱼嘴·····(44)	芙蓉宝玉蟹·····(67)
渔村小炒皇·····(45)	百花酿凉瓜·····(68)
翠塘映珊瑚·····(46)	碧绿龙井鲍·····(69)
牛油伊面虾·····(47)	霸王戏蛟龙·····(70)
荷塘滑海鲜·····(48)	麒麟笼仔鳊鱼·····(71)
龙凤大群翅·····(49)	杏仁南极鱼舌·····(72)
雀巢海中宝·····(50)	缤纷珊瑚蟹粉翅·····(73)
星洲辣椒蟹·····(51)	锦绣双刺身·····(74)
水瓜烩鱼肚·····(52)	雪山映红球·····(75)
潮式炸鲈鱼·····(53)	红烧大鲍翅·····(76)
水瓜瑶柱鳕鱼·····(54)	飞龙归巢·····(77)
虾胶乌参芙蓉翅·····(55)	发财玉环瑶柱莆·····(78)





美极盐插虾……………(79)

玫瑰田远鸡……………(99)

禽肉类

妙龄手撕鸽……………(100)

美极鸭下巴……………(80)

椰奶五味鸡……………(101)

碧绿鸽肚……………(81)

松仁百花鸡……………(102)

生菜乳鸽松……………(82)

汤·羹·煲类

酸辣牛鞭花……………(83)

瑶柱豆瓣泥……………(103)

珍珠雀肫……………(84)

东江什锦煲……………(104)

江天凤梨骨……………(85)

至尊佛跳墙……………(105)

茄子鸡柳……………(86)

南瓜香芹花蟹煲……………(106)

五谷丰登……………(87)

锅仔海霸王……………(107)

西汁牛肉……………(88)

锅仔辣酒煮花螺……………(108)

菠萝炒鸭脯……………(89)

发财花生猪手煲……………(109)

尖椒鱼露梅肉……………(90)

锅仔客家菜……………(110)

叉烧豆角菜脯蛋……………(91)

锅仔红咖喱牛腩……………(111)

果仁煎牛排……………(92)

西洋参炖乳鸽……………(112)

玻璃鸭方……………(93)

鱼头煲……………(113)

金沙鸡翼……………(94)

豆豉排骨山药煲……………(114)

鲍汁鹅掌……………(95)

虫草桂圆煲水鱼……………(115)

金牌蒜香骨……………(96)

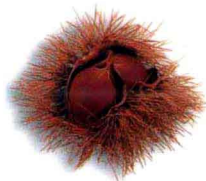
马拉盏火鸭煲……………(116)

豉油皇咸猪肉……………(97)

西施蛤蜊汤……………(117)

兰花鸡筋……………(98)

西洋菜煲生鱼……………(118)





- 红烧鸡筋煲(119)
- 一品海皇煲(120)
- 锅仔金菇肥牛(121)
- 锡纸奶酪焗排翅(122)
- 啤酒牛蛙上蔬煲(123)
- 原盅菜胆鸡炖翅(124)
- 瑶柱炖三蛇(125)



蔬菜类

- 河虾烩津白(126)
- 百花酿油杓(127)
- 碧绿龙井竹荪(128)
- 玉兔蟹粉镶翡翠(129)
- 避风塘茄子(130)
- 瑶柱扒菜胆(131)
- 七彩虾仁滑豆腐(132)
- 瑶柱白玉块(133)
- 松仁马蹄粒(134)
- 流黄滑白玉(135)
- 虾油露鲑鱼白菜(136)
- 银芽干贝酥(137)
- 水晶冬瓜球(138)



- 上汤玻璃芦笋(139)
- 油盐水广东菜心(140)
- 上汤金银蛋时蔬(141)
- 千岁爷蒸豆腐(142)

点心类

- 鲜虾天鹅饺(143)
- 雪梨炖蛤士蟆(144)
- 椰汁糯米苹果盏(145)
- 牛油腰果酥(146)
- 灌汤鱼翅饺(147)
- 菠萝奶酥(148)
- 香蕉沙翁(149)
- 鸡油马拉盏(150)
- 粤式萝卜酥(151)
- 象形胡萝卜(152)



鸿运全体乳猪

厨师 徐智坚

主料：乳猪1只(约4500克)

调料：五香料 味精 盐 海鲜酱 芝麻酱 花生酱 白糖
汾酒 甘草粉 米酒 浙醋 色拉油

制作方式：

- 1.乳猪开膛治净，用调料均匀地涂抹猪腔内壁后，腌渍30分钟。
- 2.根据乳猪的大小上叉，并用沸水把猪身淋透，然后挂于通风处风干。
- 3.把风干的乳猪涂上皮水，然后送入挂炉烘烤2小时左右(烧烤过程中要不时地左右转动，以便将乳猪全身烤均匀)，当烤至乳猪“爆皮”时，涂上色拉油，直至乳猪全身呈大红色，即成。

特点：入口化渣。



紫

菜

卷

厨师
徐智坚



主料：日本紫菜1张 方腿丝150克 鸡蛋3只 鲜虾20克

调配料：盐 味精 胡椒粉 蛋清 生粉 糖

制作方式：

- 1.把鸡蛋煎成蛋皮。
- 2.鲜虾去壳，取净虾肉用刀捶成虾茸，加入盐、味精、胡椒粉、糖、蛋清、生粉搅打上劲，即成虾胶。
- 3.把紫菜摊平，涂上虾胶，再铺上蛋皮，并在蛋皮上搁方腿丝，卷成卷后上笼蒸5~6分钟，取出切片装盘即可。

特点：鲜香味美，清淡爽口。

潮 莲 烤 烧 鸭

厨师 徐智坚

主料：净膛鸭1只(约2500克)

调料：白糖 味精 盐 绍酒 陈皮 蒜茸 姜 葱 去核白酸梅 麦芽糖 生抽 芝麻酱 酸梅酱味碟

制作方式：

1. 净鸭洗净，将味精、白糖、盐、绍酒、陈皮、蒜茸、姜、葱、白酸梅、生抽和芝麻酱对成的酱料灌入鸭腔内，并缝针封口，随后下入开水锅中烫一下取出，涂上麦芽糖吹干。

2. 将鸭坯挂入烤炉中烤约30~35分钟至鸭熟时取出，倒出鸭腔内的原汁，将烤鸭斩件装盘，淋上烤鸭原汁，随酸梅酱味碟上桌即可。

特点：色泽金红，甘香酥脆。





锦 绣 烧 味 拼

厨师 徐智坚

主料：油鸡、叉烧、烧鸭各150克

调配料：冰花梅酱

制作方式：

把烧鸭斩成条块，摆入盘子中间，两侧分别摆上改刀后的油鸡和叉烧，并浇淋少许卤水，随冰花梅酱碟上桌即可。

特点：味好，形美。

潮式卤水金钱肚

厨师 徐智坚

主料：金钱肚1只 约500克

调料：卤水 香料 料酒

制作方式：

1. 金钱肚去污洗净，入沸水锅中氽水后用清水漂清。
2. 煮锅上火，掺清水烧开后放入料酒及各种香料(香叶、八角、花椒、葱、姜等)，下金钱肚，用小火烧40分钟后将其捞出，再放入清水漂清。
3. 卤水烧开，放入金钱肚浸泡约2~3分钟，取出，沥干后将金钱肚切片装盘，淋上少许卤水即成。

特点：卤香扑鼻。





沙拉律大拼盘

厨师 江佩健

主料：球生菜200克 紫椰菜10克 黄瓜50克 广柑200克 熟鸡蛋20克 方腿20克

调配料：番茄沙司 色拉酱 炼乳

制作方式：

- 1.将球生菜与紫椰菜切丝打底。
- 2.黄瓜、方腿切条盖在生菜上，然后把鸡蛋切片放在上面，广柑切成牙形围于盘边。

- 3.最后把调配料调匀浇上即可。

特点：色彩丰富，口味鲜美。

蒙古风沙鸡

厨师 徐智坚

主料：光鸡1只(约1000克)

调料：蒜茸 葱 姜 茴香 香叶 麦芽糖 浙醋 白醋

制作方式：

- 1.光鸡洗净，将蒜茸、葱、姜、茴香、香叶等填入鸡膛内，并缝针封口。
- 2.麦芽糖、浙醋、白醋调匀成皮水，淋于鸡身上，然后将其风干。
- 3.把风干后的鸡送进挂炉，用炉火烤16~18分钟至鸡熟取出，待稍冷后斩件装盘，并码成鸡形即可。

特点：色泽金红，鲜美脆爽。



椒 香 南 极 鱼 舌

厨师 丁平安



8 YUESHIXINCHAOCAL

主料：南极鱼舌150克

调料：盐 美极鲜酱油 胡椒粉 豉油 麻油 辣油 味精

制作方式：

鱼舌洗净，用开水烫约10分钟取出，晾凉后，调入少许麻油、盐、味精、辣油和美极鲜酱油拌匀，装盘即成。

特点：爽脆可口。

心 悦 菜

试读结束：需要全本请在线购买：www.ertongbook.com