

新概念

中华名菜谱

广·东·名·菜

丛书主编 谢定源
上海辞书出版社

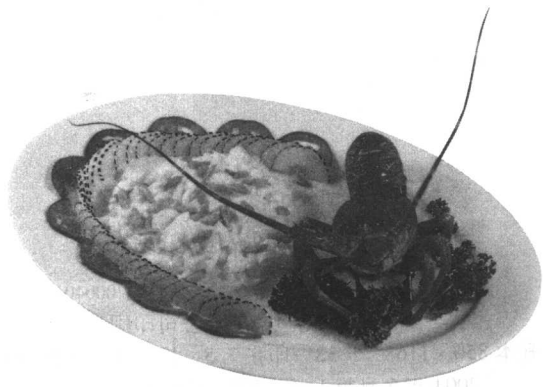


新概念

广·东·名·菜

中华名菜谱

丛书主编 谢定源



上海辞书出版社

图书在版编目(CIP)数据

广东名菜/黄明超编著. —上海:上海辞书出版社,2004. 5
(新概念中华名菜谱/谢定源主编)
ISBN 7-5326-1520-0

I. 广... II. 黄... III. 菜谱—广东省 IV. TS972.182.65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 025287 号

责任编辑 陈为众
装帧设计 姜明
 明婕

新概念中华名菜谱·广东名菜

世纪出版集团 出版、发行
上海辞书出版社
(上海陕西北路457号 邮政编码 200040)
常熟文化印刷有限公司印刷

开本 850×1168 1/32 印张 7.5 插页 4 字数 188 000

2004年5月第1版 2004年5月第1次印刷

印数 1—5 100

ISBN 7-5326-1520-0/G·524

定价: 16.80 元

煎寸金虾



避风塘炒蟹

红焖白鳝

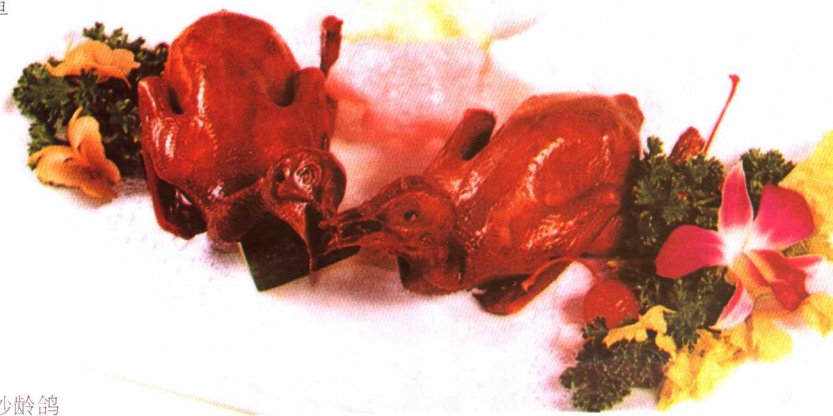


百花彩鸡





炸豆腐鱼



红烧妙龄鸽

红炖大海螺



棋子豆腐





荷香蒸甲鱼



红烧网鲍



生炒禾虫

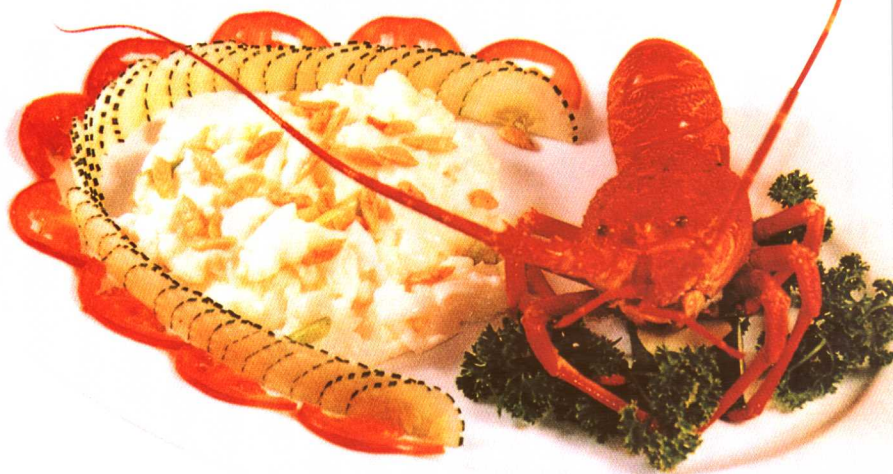
八宝素菜



沙律明虾球

鲜菇田鸡

玻璃芋蓉



白雪龙虾



羔烧白果



满地黄金

内容提要

本书是新型菜谱写作的一次革命性尝试。本书从广东的政治、经济、历史、文化的发展状况和对广东名菜总体特征的量化分析这两个全新视角,诠释了中华古老灿烂的烹饪技艺。它是自各类菜谱面市以来科技含量高,文化品位高的新型菜谱。

本书在编排方法上还突破了传统菜谱的编写方法,每款名菜都特设了以下栏目:名菜的“成名原因”;名菜品种举一反三的“菜品花样变化”;使读者能抓住制作要领的“做好此菜的诀窍”;从原料成分和中医养生角度谈名菜的“营养保健指导”等。另外,菜品的制作流程以图表示,使人一目了然,体现了菜谱编写的全新理念。

丛书编委会

名誉主编：赵荣光

主 编：谢定源

编 委：（以姓氏笔画为序）

季鸿崑 赵荣光 姚伟钧 谢定源

《广东名菜》

主 编：黄明超

编 著：黄明超

技术顾问：黄振华 萧文清

菜品制作：黄明超 萧文清 黄锐坤 宋德新

卢连胜

序

这套菜谱,是当今中国图书市场上数以千计菜谱书中的一种;但它却是独特的,读者只要一瞥目录便会认同。

“书店的菜谱——都一样”,这是相当长时间以来餐饮界流行的一句歇后语,它代表了人们对20世纪70年代以来全国各地出版的、难以计数的各类菜谱书的总体印象,至少在比较留心菜谱书的人群中,是这样—个基本评价。

这句餐饮界的新歇后语,至少在三重意义上是比较真实的:一是既往菜谱几乎无一例外都是一原料、二制法、三特点的固定程式;二是既往菜谱书的品种选定、技术要领和品质评价,基本上都是建筑在传统手工操作和个人经验的基础上,缺乏科学的量化分析。操作定量表述模糊,还停留在“少许”、“适量”、“适当”的阶段,并带有较强的主观色彩。一些结论也缺乏数字依据;三是许多菜谱因袭转录,虽说是可能花样翻新,名目奇丽,但却不免给人以“泥塑罗汉面——彼此难分”的感觉。这大概还是与长期以来过分偏重菜肴制作的传统经验和手工操作有关,而缺乏真正典型的个性。这些现象无疑与我国食品科学与食品工业发展相对滞后的国情有关。

随着国家经济改革的不断深化和国民思想的触角不断向世界伸延,人们的餐饮观念也随之发生了深刻的变化。于是,餐饮业、烹饪教育界、家庭主妇、广大美食爱好者等菜谱书需求大众,以及菜谱书籍的提供者——出版界,大家一致认识到:那种僵化程式的菜谱已经太落后了,人们呼唤着反映更新食生活、食文化的新概念、新风格、新式样

的菜谱快快诞生！在这世纪之初，作为完结的历史和延续的文化，新概念菜谱的出现和普及，无疑是当今饮食文化发展的必然趋势。

编写这样一部菜谱书的构思，我们酝酿了多年。首先我们力图将中国悠久的饮食文化，置于民族文化变迁的时空中和饮食文化区域历史演进的基础之上，以民俗考察和市场调查的统计为依据，用现代科技知识对既往菜谱书中具有代表性的，和当代餐饮业高频使用的菜品进行综合类比分析，从而筛选甄选出具有文化历史悠久、地方工艺独特、流行好尚普遍、结构指标合理的综合优胜品种。然后，对各地方风味菜的历史发展、成因，菜品总体文化特征及量化分析，具体菜品、配方、技术、操作诀窍、营养及保健指导、菜品花样翻新等内容逐一释说。这样，我们就使入选本书的菜品，既体现了丰厚的历史文化内涵，又显示了茁壮的现实生命力。它们是充分适应“传统食品工业化、营养结构科学化、分类观念现代化、进食习惯文明化”这一新时代需要的新品种。

本套菜谱的编写方案，是经过饮食文化学、烹饪学、食品科学、餐饮管理学等各门学科的资深学者反复商议而拟定的。各分册的参编人员大多是大中专院校的食品和烹饪专业中具有丰富的教学、科研和实践操作经验的专门家。这就使本丛书有了学术深刻、理论前导、思想更新、标准科学等一系列优点，并充分注意便于阅读，易于操作、实用性强等要求。

诚然，由于条件的限制，我们的新概念还未能在本丛书中得到充分体现，我们诚恳希望得到食品科学界、烹饪界的专家、同仁以及广大读者的批评指正，以便使我们的工作更适应新时代的需要。

赵学艺

2004年4月诚公斋

目录

(凡菜品后标有“*”标记的,文前配有图片)

一、广东菜的历史与现状	1
1. 广东菜的萌芽期	2
2. 广东菜的形成期	3
3. 广东菜的成长期	4
4. 广东菜的兴旺期	7
5. 广东菜的繁荣期	9
二、广东菜发展的有利条件	12
1. 地理与物产优势	12
2. 政治与经济优势	13
3. 历史与文化优势	14
4. 理论与技术优势	16
5. 风味与品种优势	20
6. 群众基础与声誉优势	21
三、广东名菜总体特征的量化分析	23
1. 广东名菜品种类的量化分析	23
2. 广东名菜刀工成形的量化分析	26
3. 广东名菜烹调方法的量化分析	28
4. 广东名菜滋味类型的量化分析	30
5. 广东名菜色彩的量化分析	33

6. 广东名菜质感的量化分析	35
7. 量化分析结果及其结论	37
四、广东名菜精品解说	39
1. 红烧大群翅解说	39
2. 蟹肉桂花翅解说	42
3. 蚝油网鲍片解说 *	44
4. 鸳鸯蝶彩解说	46
5. 虾子扒海参解说	48
6. 蝴蝶海参羹解说	50
7. 棉花滑鸡丝解说	52
8. 三色龙虾解说	54
9. 虾趣(双龙戏白雪)解说 *	56
10. 蒜子珧柱脯解说	57
11. 醉虾解说	59
12. 油泡虾球解说 *	61
13. 干煎明虾碌解说	62
14. 生炊龙虾解说	64
15. 白焯虾解说	66
16. 煎寸金虾解说 *	67
17. 蒸大红膏蟹解说 *	69
18. 香酥蟹塔解说	71
19. 香滑鲈鱼球解说	73
20. 麒麟生鱼解说	75
21. 椒盐白鳝片解说 *	78
22. 红焖白鳝解说 *	80
23. 香糟焗鲤鱼解说	82
24. 潮州大鱼丸解说	84