

非物质文化遗产研究成果

潮州菜系列教材

普通高等教育精品教材



潮菜

工艺实训教程

主 编 黄武营

副主编 陈俊生 方树光



暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS

非物质文化遗产研究成果

潮州菜系列教材

普通高等教育精品教材

潮菜工艺实训教程

主 编 黄武营

副主编 陈俊生 方树光



暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS

中国·广州

图书在版编目 (CIP) 数据

潮菜工艺实训教程 / 黄武营主编; 陈俊生, 方树光副主编. —广州: 暨南大学出版社, 2017. 2

(非物质文化遗产研究成果·潮州菜系列教材)

ISBN 978 - 7 - 5668 - 1927 - 7

I. ①潮… II. ①黄…②陈…③方… III. ①粤菜—菜谱—教材
IV. ①TS972. 182. 653

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 205227 号

潮菜工艺实训教程

CHAOCAI GONGYI SHIXUN JIAOCHENG

主编: 黄武营 副主编: 陈俊生 方树光

.....

出版人: 徐义雄

策划编辑: 潘雅琴

责任编辑: 颜彦

责任校对: 高婷

责任印制: 汤慧君 周一丹

出版发行: 暨南大学出版社 (510630)

电 话: 总编室 (8620) 85221601

营销部 (8620) 85225284 85228291 85228292 (邮购)

传 真: (8620) 85221583 (办公室) 85223774 (营销部)

网 址: <http://www.jnupress.com> <http://press.jnu.edu.cn>

排 版: 广州良弓广告有限公司

印 刷: 深圳市新联美术印刷有限公司

开 本: 787mm × 960mm 1/16

印 张: 13.75

字 数: 262 千

版 次: 2017 年 2 月第 1 版

印 次: 2017 年 2 月第 1 次

定 价: 49.80 元

(暨大版图书如有印装质量问题, 请与出版社总编室联系调换)

编委会

主 任 陈蔚辉

编 委 (按姓氏笔画为序)

方树光	叶汉钟	刘宗桂	许永强	杨梓莹
张 旭	张来得	张新民	张鹏钊	陈小华
陈育楷	陈俊生	陈蔚辉	林百浚	林自然
林宇楠	罗钦盛	郑晓宏	柯 敏	钟成泉
陶育兵	黄武营	黄俊生	彭 珩	燕宪涛

序

2012年9月，教育部在《普通高等学校本科专业目录（2012年）》中，将“烹饪与营养教育”专业列入目录内特设专业，这标志着烹饪与营养教育专业已由1998年颁布的《普通高等学校本科专业目录》中的目录外专业“升级”为目录内特设专业，这是对高等烹饪教育的肯定，也为今后高等烹饪教育进一步发展奠定了基础。

粤菜是中国四大菜系之一，而潮州菜（简称潮菜）又是粤菜的一个重要分支。韩山师范学院坐落在潮菜的发祥地——潮州，已有一百多年的历史，是一所历史悠久、特色鲜明的广东省属本科师范院校，完全有条件也有责任为潮菜的发展尽力。

韩山师范学院自2002年开始设置烹饪专科专业，为社会培养了一大批潮菜烹饪人才。为了更好地传承与发展潮菜，满足社会发展的需要，韩山师范学院在烹饪专科的基础上，于2010年设置了烹饪本科专业，即烹饪与营养教育专业，这也与教育部2012年颁布的本科专业目录相符合。烹饪本科专业的设置，需要编写能够反映潮菜特色的烹饪系列教材。为适应这一发展需要，2010年学校成立了由烹饪理论专家和企业烹饪大师共同组成的“非物质文化遗产研究成果·潮州菜系列教材”编写委员会，并着手对潮菜教材进行编撰与出版。2012年我应邀来到韩山师范学院旅游管理与烹饪学院讲学，有幸阅读了部分潮菜教材初稿，并考察了潮菜之乡的餐饮盛况，对潮菜印象十分深刻，以至于欣然接受了院长陈蔚辉教授之托，为即将出版的潮菜系列教材写序。

该系列教材突出了潮菜工艺的特色，体现了潮菜的特点，并力求在科学性、规范性、先进性、系统性和适用性等方面达到一个新的高度。该系列教材可作为普通高等院校四年制烹饪与营养教育专业、酒店管理专业及继续教育烹饪本科教材使用，也可供高等职业院校烹饪类专业教学选用，是一套较全面揭示潮菜特色的教科书。

中国烹饪协会副会长
扬州大学旅游烹饪学院院长
路新国 教授
2015年1月

前 言

潮菜，也称潮州菜，是广东潮汕地区的地方菜，它与广府菜、客家菜并称为广义的“粤菜”。潮州菜因其选料考究、制作精细、技法独特、口味清淡、形式巧雅和饮食文化丰富而享誉海内外。

潮菜在2010年作为粤菜的唯一代表亮相上海世博会，又于2012年代表中国餐饮亮相韩国丽水世博会，在世界各地的游客面前大放光彩，将潮菜的发展推向一个前所未有的高度。

韩山师范学院坐落在“中国潮菜之乡”——潮州市，该校早在2002年即率先创办了国内第一个以潮菜为教学特色的烹饪工艺与营养专科专业，此后又于2010年开设了烹饪与营养教育本科专业，面向全国招生。

十多年来，韩山师范学院烹饪专业一直秉承“加快发展，创特色专业；强化管理，育烹饪能人”的办学目标和宗旨，始终把为餐饮行业和地方经济社会发展培养高素质应用型专门人才作为专业的根本任务，为社会培养了大批合格的烹饪人才，在潮菜的传承与创新方面发挥了一定的引领和辐射作用。

2008年“烹饪专业的职业技能训练模式的改革研究”获韩山师范学院第六届优秀教学成果一等奖，2012年“基于岗位技能要求的人才培养模式与职业能力评价创新”再次获学校第七届优秀教学成果一等奖。近年来，烹饪专业又相继获得中央财政支持地方高校发展专项“潮州菜的传承与创新实验中心”（2014）、广东省本科高校质量工程项目“餐饮类专业复合型拔尖人才培养试点班”（2014）、“广东省本科高校烹饪人才培养示范基地”（2015），并被教育厅遴选为广东省中职烹饪师资培训基地，这些项目的实施为烹饪专业的进一步发展奠定了基础。

为进一步彰显韩山师范学院烹饪专业的办学特色，做强潮菜烹饪教育，我们拟在原潮菜系列讲义的基础上，通过充实内容、凝练特色，正式出版“非物质文化遗产研究成果·潮州菜系列教材”，该系列教材同时也是“区域文化教育丛书”之一。本套教材包括《潮菜原料学》《潮菜工艺学》《潮菜工艺实训教程》《潮州小吃》《潮菜药膳学》《潮菜宴席设计》《潮菜饮食文化》等。

《潮菜工艺实训教程》是烹饪工艺与营养专业、烹饪与营养教育专业的主干课程，也是学习潮菜工艺的重要实践课。通过该课程的学习，学生掌握了潮菜的刀工工艺、初加工工艺、熟处理工艺、烹调技法、干货涨发工艺、制汤工艺、蓉胶工艺等，为今后烹制出高质量的菜肴打下扎实的工艺基础。

全书共有九章，包括概况、刀工、原料的初加工、原料的熟处理技法、潮菜烹调技法、干货涨发、制汤、蓉胶、潮菜酱碟。其中概况、潮菜烹调技法、干货涨发、制汤部分由黄武营编写；刀工、原料的初加工、蓉胶部分由陈俊生、陈育楷编写；原料的熟处理技法、潮菜酱碟部分由许永强、杨梓莹编写；书中部分实训项目的菜肴照片由方树光提供；另外林玲、林瑛煌、谢嘉华、马素廷四位同学参与全书的文字整理工作；全书最后由黄武营进行统稿。

该书可作为以潮菜为教学特色的高等院校、中职学校、培训机构等烹饪专业的教材，也可作为以其他菜系为特色的烹饪院校的教学参考书，还适合热爱潮菜的广大朋友阅读。

在教材的编写过程中参考了一些专家的著作和文献，在此特向原作者致以诚挚的谢意；此外，教材的编写还得到了许多同行的热心帮助和指导，在此也深表谢意。由于水平所限，书中错漏在所难免，望专家和读者批评指正，以臻其完善。

编者

2016年6月

目 录

序	路新国 (1)
前 言	(1)
第一章 概述	(1)
第二章 潮菜的刀工技术	(9)
第一节 刀工用具的种类及刀工使用	(9)
第二节 刀法的种类与运用	(14)
第三章 潮菜鲜活原料的初加工工艺	(32)
第一节 鲜活原料初加工的概述	(32)
第二节 果蔬类原料的初加工	(33)
第三节 水产品原料的初加工	(37)
第四节 禽类原料的初加工	(45)
第五节 畜类原料内脏的初加工	(47)
第六节 分档取料	(50)
第七节 整料出骨	(57)
第四章 潮菜原料的初步熟处理	(60)
第一节 焯水	(61)
第二节 拉油	(63)
第三节 汽蒸	(65)
第五章 潮菜的烹调技法	(66)
第一节 炸	(66)
第二节 炒	(76)

第三节 煎	(85)
第四节 烧	(92)
第五节 蒸(炊)	(97)
第六节 煮	(100)
第七节 烙	(105)
第八节 焖(爇)	(107)
第九节 焗	(112)
第十节 炖	(117)
第十一节 焯	(124)
第十二节 烩	(127)
第十三节 清	(130)
第十四节 煲	(132)
第十五节 熬	(135)
第十六节 滚	(136)
第十七节 浸	(140)
第十八节 淋	(144)
第十九节 扣	(146)
第二十节 泡	(148)
第二十一节 返沙	(152)
第二十二节 糕烧	(154)
第二十三节 卤	(156)
第二十四节 腌	(160)
第二十五节 拌	(162)
第二十六节 冻	(166)
第二十七节 扒	(168)
第二十八节 醉	(171)
第六章 干制原料的涨发工艺	(175)
第一节 干制原料的种类及性状	(175)
第二节 干制原料涨发的目的、原理及要求	(177)
第三节 干制原料的涨发方法	(180)
第七章 潮菜的制汤工艺	(186)
第一节 制汤的定义与作用	(186)

第二节	汤的种类	(187)
第三节	制汤的原理	(188)
第四节	制汤的关键	(190)
第五节	鲜汤的配方及熬制	(192)
第八章	潮菜的蓉胶工艺	(195)
第一节	蓉胶的作用以及形成的机理	(195)
第二节	蓉胶工艺在潮菜中的应用	(197)
第九章	潮菜酱碟	(206)
参考文献	(212)

第一章 概述

本章内容：简述潮菜的基本概念、发展历程、风味特点、发展趋势，推动潮菜发展的主要因素等。

教学目的：了解潮菜的基础知识，如潮菜的概念、发展历程、风味特点等，对潮菜有基本的认识，方便接下来课程的教学。

教学方式：理论讲解法。

教学要求：了解潮菜的相关基础内容，掌握潮菜的历史发展和风味特点。

一、潮菜的基本概念

潮菜，发源于广东潮州，也称潮州菜，是具有鲜明潮汕地域特色、能够体现潮汕饮食文化的地方菜肴，与广府菜、客家菜并称为广义上的“粤菜”。

这里说的“潮州”，是一个历史的地理概念，大致相当于现今广东省东部汕头市、潮州市、揭阳市所管辖的潮语地区，习惯上又称为“潮汕”。潮菜便是在这一地域内形成的地方菜或者说地方美食。

二、潮菜的发展历程

潮菜的历史源远流长，很多学者根据仅存不多的史册资料的记载，对于潮菜形成、发展的阶段达成了共识：一是潮菜初步形成于唐、宋时期；二是潮菜发展于明末清初时期；三是潮菜兴盛于近代特别是在1861年汕头开埠以后。

1. 潮菜的雏形阶段

由于资料匮乏，今天要对古代潮菜作明晰的勾勒，已大非易事。但即使如此，从已知文献的点滴记载中，我们仍能粗略地了解到其概貌。

唐代元和十四年（819），韩愈因谏迎佛骨，被贬到潮州。唐代时的潮州还是一个十分荒芜偏僻的地方，在生产技术方面与中原一带相比，还处于相对落后的状态，但在饮食文化方面却已经形成自己的雏形。韩愈的《初南食

贻元十八协律》写道：“鲞实如惠文，骨眼相负行。蚝相黏为山，百十各自生。蒲鱼尾如蛇，口眼不相营。蛤即是虾蟆，同实浪异名。章举马甲柱，斗以怪自呈。其余数十种，莫不可叹惊。我来御魑魅，自宜味南烹。调以咸与酸，芼以椒与橙。腥臊始发越，咀吞面汗骀。惟蛇旧所识，实惮口眼狞。开笼听其去，郁屈尚不平。卖尔非我罪，不屠岂非情。不祈灵珠报，幸无嫌怨并。聊歌以记之，又以告同行。”从此诗中不难看出，唐代潮州人就以众多海产品为烹饪原料且出现了使用酱碟调味的饮食习惯。

唐代广州司马刘恂在其著的《岭表录异》中记载：“枸橼子，形如瓜……南中女子竞取其肉雕镂花鸟，浸之蜂蜜，点以胭脂，擅其妙巧，亦不让湘中人镂木瓜也。”把镂雕过的枸橼子蜜渍、染色，既是妙巧的手艺，也让我们依稀看到当代蜜饯和筵席上拼盘摆件的雏形。《岭表录异》中还记载了当时烹制海蜇、蟹等海鲜的方法，皆很精妙。

宋代大文豪苏东坡有书帖曰：“夜饥甚，吴子野劝食白粥，云能推陈致新，利膈益胃。粥既快美，粥后一觉，妙不可言。”苏东坡在吴子野（潮阳人）的劝说下才于夜间食白粥，而实践之后，果然觉得“妙不可言”。这则记载说明了，潮人历来有食白粥的传统，甚至把它当作夜宵并注入了养生的理念。

北宋郑侠到潮州探望其妹，受到潮州官员推诚款待，其《上曹大夫》中有句曰：“是日佳筵在连理，宾从翕集何舒徐。大斗所酌真醍醐，珍肴异果琼瑶铺。巨觞激滟巡数劝，唯恐不醉非宾娱。别有芙蓉对芳席，五千十花图在壁。”说明当时潮州宴会环境多有儒雅之气。

当代潮菜的许多特色，如食料丰富、喜海鲜、多蘸料、重清淡、爱食粥、饮食环境清雅等，在唐宋时已基本具备，与中原和周边地区相较，在某些菜肴的烹制方法和水平方面，已显示出很多优势，这就说明了在唐代潮州的饮食文化已见雏形。

2. 潮菜的发展阶段

唐宋至明代万历年间，随着政治、经济中心的南迁，中原文化大量融入闽粤，使潮汕地区吸收了大量中原饮食文化；同时潮汕海外贸易的兴盛和农业的快速发展，使潮汕人的生活水平迅速提高，这些因素对潮菜的发展起到了很大的推动作用。万历年间，潮州乡贤林熙春在《感时诗》中写道：“瓦陈红荔与春梅，故俗于今若浪推。法酝必从吴浙至，珍馐每自海洋来。羊金服饰三秦宝，燕玉妆冠万里瑰。焉得棕裙还怕俗，堪羞大袖短头鞋。”从诗中不难看出，当时潮州的经济发展比较繁荣，饮食也比较讲究，潮菜也随着潮汕人生活水平的不断提高而进入稳定发展的阶段。

3. 潮菜的兴盛阶段

清乾隆以后，潮州酒楼茶馆风盛，韩江上六篷船饮撰精良，海船出入的樟林港设有通宵达旦的夜市。社会风气的奢靡和消费市场的扩大，自然而然地促进了潮汕美食的发展。1861年汕头开埠，潮汕的红头船走遍东南亚，樟林港成为中国当时对外贸易的重要港口，潮州商人在海内外进行贸易活动更加频繁，更多的潮汕人移民海外经商，对潮菜的传播与发展起到进一步的推动作用，潮菜也逐渐形成一种具有潮汕地域文化特色的地方菜系。

三、推动潮菜发展的主要因素

1. 历史因素

古潮州有“海滨邹鲁”之称，又是“十相留声”之所。唐代的常袞、杨嗣复、李德裕、李宗闵，宋代的陈尧佐、赵鼎、吴潜、文天祥、陆秀夫、张世杰，这10位身居百官之长的“宰相”，有的违反圣意被贬，有的追随流亡皇朝来到潮州。虽有不同的遭遇，带着不同的心情来潮州，但他们都将中原先进的文化带进了潮州，并促使了潮州文化的发展。唐元和十四年（819），刑部侍郎韩愈因谏迎佛骨被贬为潮州刺史，韩愈对潮州最大的贡献就是整顿州学传道起文。唐、宋以后，这片深受中原文化熏陶的潮汕大地文风蔚起，豪贤辈出。据乾隆《潮州府志》统计，终宋一代，潮州得荐辟者19人，登进士者172人！而且建炎二年（1128）一科联捷者竟有9人，一时为之轰动！明代会试登进士者160人，其中有同榜八骏之美谈，兄弟联科之佳话，一门三进士之荣耀，乡试中举人者多达1088人。这些文人和官员的往来宴会应酬推动了潮州与各地区饮食文化的交流。此外，大量辞官后回家乡定居的潮籍官员，也带来了中原各地的先进饮食文化和烹调技术，这些因素皆促进了潮菜的发展。加上潮汕地区长期以来人多地少，使潮汕人们逐渐养成“精耕细作”的优良传统。有不少人认为潮菜中“做工精细”的风格特点是受到“精耕细作”优良传统的影响，但是从潮汕的历史文化和官府菜的风格特点来看，潮菜中“做工精细”的特点主要是受到了潮汕历史因素及官府菜风格的影响。

2. 地理因素

潮汕地区位于东经115~117度，北纬22~24度，总面积10346平方公里。潮汕地区属于南亚热带季风气候，境内河流众多，有韩江、榕江、练江贯穿全区，水资源非常丰富，日照时间长，年日照时数达到2000小时，阳光充足，降雨充沛。潮汕地区有漫长的海岸线，有良好的渔场——面积约3.2万平方公里，沿海滩涂面积超过136.9平方公里，占广东省滩涂面积的40%。

潮汕地区山地大概占 30%，平原占 70%。潮汕地区独特而优越的地理环境和气候，形成了丰富的物产资源。其中有已鉴定的植物 1 976 种，分隶 241 科；海产资源丰富，海区内有鱼类 700 种，其中近海鱼类 471 种，还有甲壳类（主要是虾、蟹）、贝类、棘皮动物、爬行类、藻类等。潮汕地区除了农作物、海产品非常丰富以外，各种山珍野兽、家禽家畜也种类繁多。俗话说“巧妇难为无米之炊”，潮汕丰富的物产资源为潮菜的发展提供了丰富的物质基础，逐渐使潮菜形成了用料讲究的特点。

3. 民俗因素

潮汕花样繁多的美食与潮汕的一些社会特点有密切的联系。潮汕人特别重视岁时节日，所以迎神赛会、庙祀祭拜特别多。旧时，潮汕地区一年中有二三十个节日，各家各户还有已逝祖先的忌日，各乡、各里还有集体的祭拜，基本上每个月有两三个祭拜节日。潮州人祭拜神明的供品，实际上也是人的食品，祭拜者也根据家人的喜好来安排供品，在迎神赛会与庙祀祭拜的时候，人们都会做自己最爱吃的美食作为祭拜活动的供品。在潮汕地区举行迎神庙祀时，通常是以一个自然村或一个宗族为单元，整个村或整个宗族一起举行，因此在举行迎神庙祀时容易形成村与村或宗族与宗族之间的相互攀比。即使是现在，潮汕地区迎神后“食桌”，还经常出现几百台的现象，所以说旧时潮汕迎神庙祀的节日，从某种意义上讲是人们做美食相互攀比的节日。现在大部分潮汕精美小吃都由以前祭拜神明的供品演变而来。潮汕民间祭拜神明的供品，随着时代的进步和科技与经济的发展，经过巧妇或名厨的烹制、研制，最终演变成独具一格的潮汕美食。在旧社会餐饮业尚不够兴盛的情况下，长期如此繁多的祭拜活动，推动了旧时潮菜不断地翻新和变化，使潮菜的发展起到代替酒楼竞争的作用，特别是对潮州小吃、潮州素菜的发展起到很大的推动作用。

4. 经济因素

1861 年汕头开埠，潮州的红头船走遍东南亚，樟林港成为中国当时对外贸易的重要港口，同时资本主义和资本势力相继入侵，刺激了潮汕城乡商品经济的发展。商业贸易、交通、科技等领域的迅速发展和城市经济的日趋繁荣，使汕头作为近代都市而崛起。各种频繁的商业活动不但使潮汕地区经济腾飞，也刺激了当时人们餐饮消费的能力。开埠后汕头各种档次的酒楼像雨后春笋般涌现，在 19 世纪 30 年代，汕头的陶芳酒楼、擎天酒楼、乾芳酒楼、中央酒楼等都是当时颇具规模，也是非常出名的高档酒楼。汕头开埠后潮汕地区的经济快速发展，带动了各种档次的酒楼大量出现，酒楼之间的相互竞争促使了潮菜的创新和快速发展。

5. 潮商因素

潮汕是个著名侨乡，现在世界各地的潮汕华侨还有1 000多万人。汕头开埠以后，每年成千上万的潮州人从樟林港下海向东南亚等各处迁徙，走出去的潮州人通过自己的勤奋和聪明才智，在海外获得成功回到家乡投资，给家乡的经济带来了巨大的影响。潮籍侨商在潮汕与世界各地之间的贸易往来，不但给潮汕经济带来了腾飞，也给潮菜带来了各地不同的烹饪原料，如印尼的燕窝、沙茶，泰国的鱼露等；还有不同的烹调技法，如潮菜中的刺身就是吸收日本料理的做法。聪明能干的潮汕华侨也把潮菜带到了世界各地，19世纪末新加坡的潮菜就很盛行。1895年潘乃光在一首《海外竹枝词》中描写道：“买醉相邀上酒楼，唐人不与老番侔。开厅点菜须庖宰，半是潮州半广州。”潮菜以潮商的贸易往来为载体，不但吸收了各地饮食文化的精华，也积极向海内外进军，从而扩大了潮菜的影响，促进潮菜的迅速发展。1978年汕头成为改革开放特区，成为重要的海港贸易城市，汕头经济再次腾飞，潮商对潮菜的影响进一步扩大，潮菜从潮籍华侨集聚地和美食天堂——香港向全国各大城市辐射，使其迅速成为国内外食客的新宠。

四、潮菜的发展现状

1. 潮菜在国内的现状

潮州菜现今可谓风靡全国，味尚清鲜的特点更是受到广大人民的喜爱。近几年来，潮汕厨师经常被外地请去献艺、介绍经验，外地餐饮企业也经常派员来学习。随着潮菜厨师的向外足迹，潮菜声名鹊起。

随着当地消费者的需求和潮汕籍老板外出开设潮州酒楼，先是广州、深圳等省内大城市兴起潮菜，之后迅速扩展到北京、上海、昆明、成都、西安等地，如今潮菜馆已遍布全国各地。潮菜非常讲究突出原味，绝不会因为制作过程的繁杂而丧失原料的主体，所以说，潮菜是一种“永不失主料”主题的菜肴。

潮菜制作人懂得与食客互动，善于采纳食客的观念，而且每在一地落脚，都善于将潮菜的做法与当地的文化相融合，使各地的食客在不知不觉中接受了潮菜，并形成了适合自己生存与发展的特色。因此，才会出现港式潮菜、南洋潮菜与本土传统潮菜共生共荣的发展局面。潮菜的这种境界，是国内任何一种菜系都无法相比的，所以，潮菜能走遍天下。

潮菜蓬勃发展的同时也出现了令人担忧的现状。如今随着国内餐饮业、旅游业的发展，一些潮菜酒楼的规模越来越大，有的酒楼一餐就要烹制近

2 000个菜肴。这样大的工作量，给厨房造成很大的压力，因而一些工序较繁杂的工夫潮菜在这种情况下已无法制作，而可以制作的潮菜，往往采用“大锅菜”的做法。而近观国外潮菜的发展，他们认真制作每一道菜肴，求精不求多，这对继承和弘扬传统潮菜是十分必要的。当然这并不是反对国内潮菜酒楼的规模发展，因为这是餐饮业、旅游业发展的必然结果，只是酒楼在扩大生产规模的同时，也应像国外一样，保留一部分制作精细的潮菜，使潮菜不致因粗制滥造而失去原有风味。

2. 潮菜在国外的现状

潮菜虽然是潮州地区的一个地方风味菜，但它的特点却符合人类饮食发展的大趋势，例如突出菜肴的清新、重视菜肴的原汁原味、注重养生等，这使潮菜传播到世界各地，容易为当地人们所接受、喜爱和认可。而且众多移民海外的潮籍华侨，不管到哪里总是喜欢自己的家乡菜，随着社会的进步，潮籍华侨的声望、经济地位、政治地位也逐步提高，他们对潮菜的喜爱和宣传有力地推动了潮菜的发展，使得富有浓郁潮州风味的潮菜得以在国外立足并蓬勃发展。

潮菜在国外的的发展具有如下特点：

(1) 烹饪方法注重传统。

潮菜在国外发展的最突出特点，便是较为完整地保留了传统潮菜的制作方法 & 风味特色。现在国外经营潮菜历史比较悠久的老店所制作的潮菜都在很大程度上保留着传统潮菜的制作方法。

(2) 酒楼的规模较小。

在国外经营潮菜的酒楼，一般规模不是很大，接待能力只是十几二十台，投资者也很少把资金用于扩大规模，而是把资金用在潮菜文化内涵的挖掘上。如新加坡的李广记潮菜馆，虽然公司资金雄厚，但也没有一家规模庞大的星级酒家，而是开办了很多格调高雅的而且让华侨感觉很温馨的潮菜馆，遍布新加坡各地。

在国外的潮菜馆，能经常见到一些制作工序较细、较繁复的传统潮菜。如马来西亚一潮菜馆中的“香酥芙蓉鸭”和“豆瓣焗鸡”这两款传统潮菜，制作方法均按照传统潮菜的制法，其中“豆瓣焗鸡”依然使用潮菜传统砂锅，一只一只地焗制，这两道菜肴十分精美，口味醇香。

(3) 用料非常讲究。

在国外大部分潮菜酒楼烹制菜肴的原材料也非常讲究，秉承了本土潮菜的用料原则，讲究鲜活，讲究季节性，讲究健康养生，而且有不少原料是从潮汕地区出口过去的，潮汕产的鱼露、沙茶、橄榄菜等烹制潮菜用的主辅料

也能够找到。

独树一帜的潮菜历史悠久，它发源于潮州，崛起于汕头，成名于港澳，最后饮誉于海内外。现如今，用料广博、原汁原味、清淡巧雅的潮菜已风靡世界，深受各地人民的喜爱，发展前景极佳。

五、潮菜的发展趋势

潮商足迹满天下，潮菜也跟随潮商走向大江南北。就像汉学大师饶宗颐先生所说的：“世界上有流水的地方就有潮州人，有潮州人的地方就有潮州菜。”潮菜已走出中国，冲出亚洲，正逐渐走向全世界。2010年潮菜作为粤菜代表入驻上海世博会，2012年潮菜又代表中餐亮相韩国丽水世博会，在世界各地的游客前大放光彩，将潮州菜的发展推向一个前所未有的高度。从市场经济来看，潮菜已经成为推动潮汕经济发展的优质资源，成为中国餐饮发展的名片。

但随着社会经济的快速发展与人们生活水平的不断提高，消费者对饮食的要求逐渐提高，要求菜肴口味多元化，要求菜肴更加精致、营养、健康，要求菜肴性价比更高。这无疑会对潮汕美食的进一步发扬光大提出许多新要求，潮菜面临着很大的挑战。因此，潮菜应加强对潮汕传统饮食文化的挖掘和制作工艺的保护，提高其文化内涵，包括挖掘菜肴文化典故、分析菜肴营养等。提高潮菜的文化内涵有利于向消费者提供精神文明的享受和创建潮菜文化品牌。

六、潮菜的特点

1. 善于烹制海鲜

潮汕地区濒临南海，具有漫长的海岸线，海产资源丰富。海区内有鱼类700种，其中近海鱼类471种，还有甲壳类（主要是虾、蟹）、贝类、棘皮动物、爬行类、藻类等。丰富的海产资源造就潮汕人“靠山吃山，靠海吃海”的生存规律，不同的海产品因物制宜，经过不同方法的精心烹制，使各道菜肴鲜而不腥，清而不淡，美味可口。

2. 用料讲究，做工精细，口味崇尚清新，重视原汁原味

潮菜对原料很讲究，要求用活蹦乱跳、新鲜生猛的海鲜，刚宰杀的禽肉、兽肉和从田园里新摘来的“绿色”蔬果。潮菜在烹饪过程中，讲究尽量保持每一种原料原有的独特风味，使菜肴凸显原汁原味的特色。这种“原汁原