



潮州菜烹调技法

顾问：朱彪初 萧文清
编著：吴奎信 杨方笙



广东科技出版社

潮州菜烹调技法

顾问：朱彪初 萧文清
吴奎信 杨方笙 编著

广东科技出版社
·广州·

图书在版编目 (CIP) 数据

潮州菜烹调技法/吴奎信, 杨方笙编著. —广州:
广东科技出版社, 2000. 6

ISBN 7-5359-2038-1

I. 潮… II. ①吴…②杨… III. 蔬菜-烹饪-
方法-广东-潮州 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (1999) 第 47421 号

出版发行: 广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路 11 号 邮码: 510075)

E-mail: gdlkjzbb@21cn.com

出版人: 黄达全

经 销: 广东新华发行集团股份有限公司

排 版: 广东科电有限公司

印 刷: 广州彩色印务有限公司

(广州市诗书路 63 号 邮码: 510120)

规 格: 787mm × 1 092mm 1/32 印张 8.75 插页 8 字数 180 千

版 次: 2000 年 6 月第 1 版

2000 年 6 月第 1 次印刷

印 数: 1 ~ 8 000 册

定 价: 15.00 元

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。

2000.6.12

原盅鸡炖翅



潮州小四拼



酸甜焗肉

净卤水鹅片



竹笙燕窝卷
红烧大裙翅 / 金华响螺片





春满潮汕

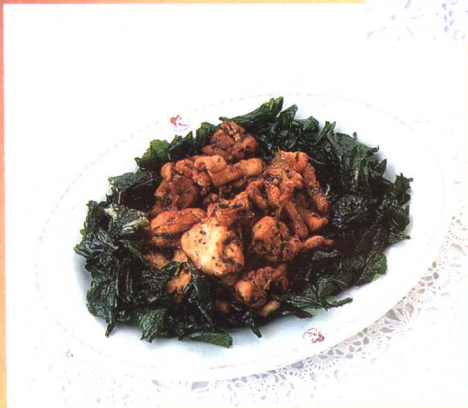
花开富贵



干炸虾蟹枣



碧绿川椒鸡



金华响螺片



采丝龙虾



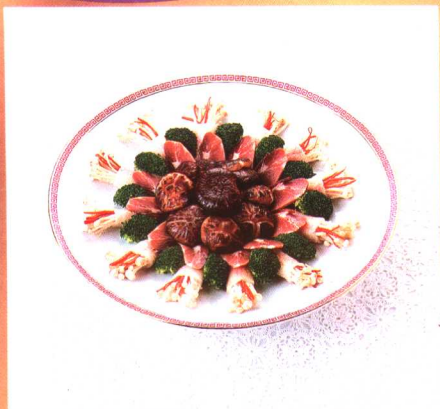
红烧大鲍翅



碧绿龙虾笋



金彩银花翠迎春



香花碧玉盅





锦绣四拼盘

内 容 提 要

《潮州菜烹调技法》是一本较为全面系统介绍潮州菜的书，内容包括潮州菜的烹饪原料、原料的初步加工、干货原料的涨发、刀工、火候、配菜、调味、挂糊上浆与勾芡，重点叙写潮州菜的 20 多种烹调技法。

本书内容丰富，材料翔实，对潮州菜的各种烹调方法，能突出要旨详细说明，多用比较，注重菜例示范，可操作性强。本书可供潮州菜厨师及潮州菜爱好者学习、参考，也可作为潮州菜厨师的培训教材。

前 言

潮州菜属粤菜菜系中的一个流派，它选料广博，讲求鲜活，“不问鸟兽虫蛇，无不食之”（宋周去非《岭外代答》），与广州菜相类似；而菜肴的风味，潮州菜贴近于闽菜。

一个区域菜肴的风味特色，受多种因素的制约。潮菜注重汤菜，菜肴多清淡，这与气候环境有关。潮汕古时气候湿热，地多瘴疠。在唐以前，潮汕有大象出没，“毒雾瘴气，日夕发作”（韩愈《谢上表》），于是饮食求清淡，多汤水。今天的潮菜宴席仍有二三道高质量的汤菜。

潮菜擅烹海鲜，潮菜还有“无海鲜不成宴席”之谓，这其中环境、资源、食俗等诸多因素。潮汕在大海之滨，海产原料极其丰富，嗜食海鲜世代相传。潮菜宴席必有一二式甜菜，潮人视“甜”为吉祥，喜生贵子、乔迁新居、幸运中奖、逢凶化吉、发财致富，往往要请亲朋戚友“食甜”。属喜庆宴席（如结婚、开业），需头尾上两道甜菜，意为“头甜尾甜”，寄寓自始至终，吉祥美满。

潮州菜的形成、发展与社会经济的发展密切关联。清朝中期海禁放开以后，潮汕的海上交通与商贸空前繁荣，使潮菜逐步定型。1861年汕头开埠，欧美国家在汕头开设洋行、船务、码头、仓库……客观上推动了汕头经济的发展。1921年汕头建市，改造、扩建市区，原来的小商埠一跃成为全国第三大港口，“舟车云集，商旅辐辏”（饶宗颐《潮州志》）。由于经济的勃兴，“汕头巨商及内地殷户在汕头行乐者，为

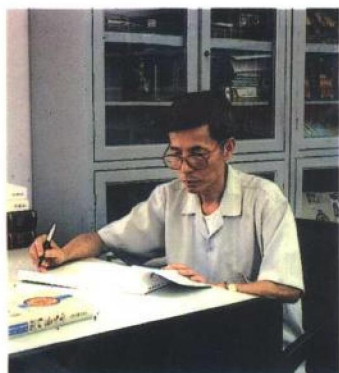
数甚多，故大酒店的建筑如雨后春笋。”（《潮梅现象》）全市楼层最高的八层楼是永平酒楼，还有七层楼的中原酒家。20世纪30年代是潮州菜兴盛的年代，全市除上述大店外还有陶芳、擎天、中央等约30家著名酒家，另有饭馆酒楼四五十家。集结了艺高技博的名厨师蔡学诗、许香童、许响声、蔡梅童等50多位。这批名师高手，除充分利用本地资源外，还广泛采集海内外高档名贵原料：燕、翅、鲍、参、肚等，精工烹制出地方色彩浓郁的风味菜。他们在各个酒家中推出自己的名牌菜，并利用酒家的设施特色，招来顾客。社会上流传着的“陶芳好鱼翅，中央好空气，永平好布置（电梯、厢房、进口设备等）”，反映了这一时期潮菜酒家的兴旺发达。

20世纪80年代初，作为全国四个经济特区之一的汕头市，经济腾飞，并朝“现代化国际港口城市”的建设目标迈步。潮汕的饮食文化也呈现出一派欣欣向荣景象，经开发创新的潮菜，不仅在本地区百花竞妍，群芳斗艳，而且走俏神州大地。全国许多大中城市，潮菜酒楼菜馆林立，它以儒雅高档，烹制精细，清淡鲜美，原汁原味等特色，一枝独秀，引人瞩目。

然而，至今已出版的有关潮菜的书，也仅是几本菜谱而已。尽管本书疏误难免，但若能使更多的人关心和了解潮菜，或在潮菜研究方面，起抛砖引玉的作用，则我们的心愿足矣。

本稿在编写过程中，邀请到广东商学院餐旅系黎丽甜教授协助整理，庄汉城教授审校定稿，使书稿质量进一步提高。在此一并致谢。

编者



吴奎信，原汕头大学中文系文秘、写作教研室主任、副教授，现为潮汕历史文化研究中心学委办主任，广东烹饪协会潮菜研究中心特邀研究员。出版专著、古籍校点及论文 100 多万字，主编（合作）文集多部。曾辅导 40 多位潮菜特级厨师撰写专业论文，并参与论文答辩与评审。



杨方笙，原汕头教育学院院长、副教授，现为潮汕历史文化研究中心副理事长，汕头食文化研究会副会长、广东烹饪协会潮菜研究中心特邀研究员。出版《潮州菜与潮州筵席》、《潮诗纪事》及诗集、小说多部，发表论文多篇。

目 录

第一章 概论	(1)
第一节 潮州菜的特点和形成	(1)
一、潮州菜的概念	(1)
二、潮州菜的主要特点	(2)
三、潮州菜的形成	(5)
第二节 潮州菜的传播	(6)
第三节 潮州菜的发展趋势	(7)
第二章 烹饪原料及其鉴别与保管	(9)
第一节 水产类原料	(9)
一、水产类原料品种	(10)
二、水产类原料的质量鉴别与保管	(37)
第二节 蔬菜类原料	(43)
一、常用蔬菜原料品种	(43)
二、蔬菜原料的质量鉴别	(53)
三、蔬菜原料的保管	(55)
第三节 畜、禽类原料	(56)
一、家畜类	(56)
二、家禽类	(61)
三、野生畜、禽类	(64)
四、畜、禽类制品与副产品	(66)