

生活饮食系列

新派 粤菜

陈庆钱



新派 粵 菜

陈庆钱



新派粤菜

陈庆钱 编著

广东旅游出版社出版发行

(广州市中山一路 30 号之一 邮编:510600)

皖南海峰印刷包装有限公司

(安徽省绩溪县扬溪镇)

850×1168 毫米 32 开 8.25 印张 130 千字 6 插页

2001 年 1 月第 1 版第 8 次印刷

印数:72901—82900 册

ISBN 7-80521-391-7 / Z · 31

定价:16.80 元

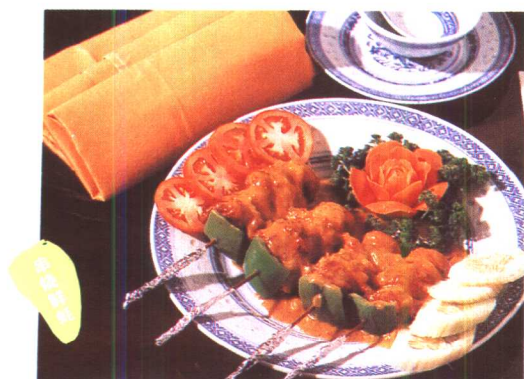
六味地黄丸



紫菜鱼丸汤





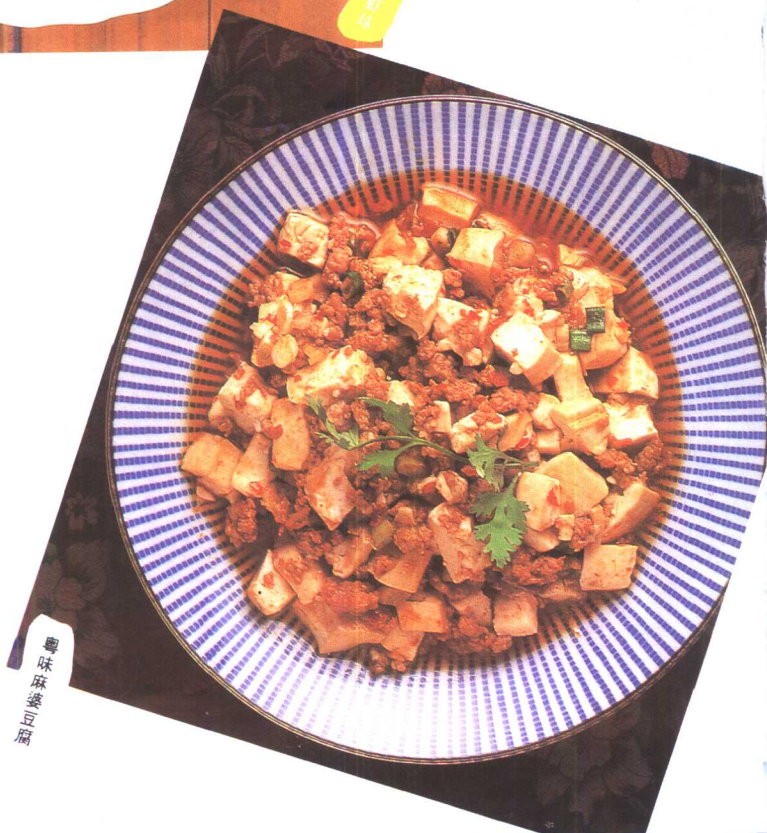


秘制玉桂鸡





蒜香明蝦球



薑味麻婆豆腐

炒三丝



虾仁韭黄



红烧田鸡



肉馅蛋皮卷





蚶子酥

粉皮发菜卷



香蒜辣汁酒香鸡

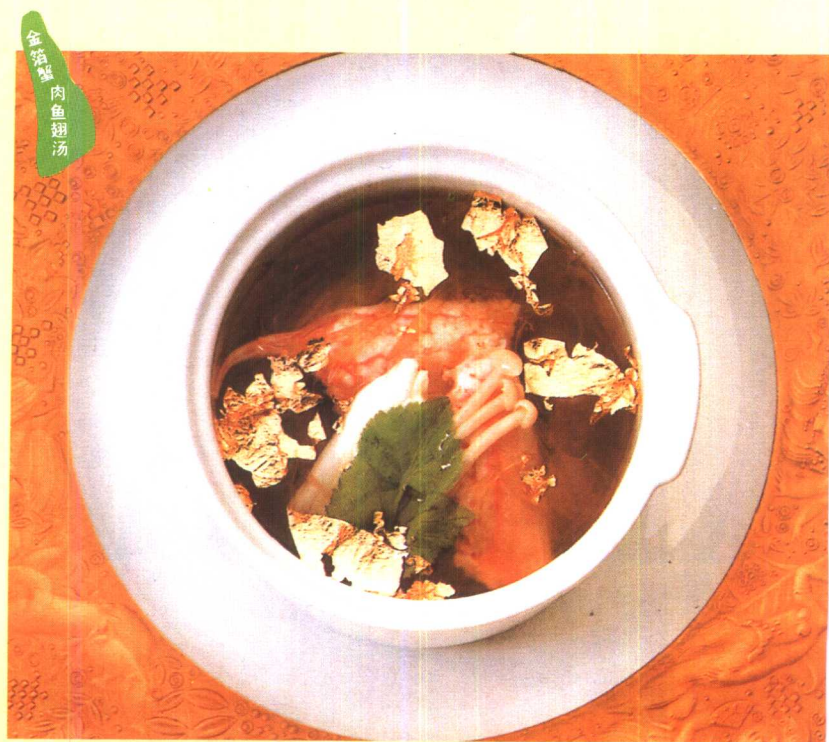


发菜火腩焖蚝豉





孔雀金箔三文鱼



金箔蟹肉鱼翅汤

萝卜牛腩煲



红焖黄鱼



韭黄拌香豆干





干貝白玉



炸魚條多蔬



鮮竹鮮菇



◆海參紅

新派粤菜带给你时尚的美食

广东地处亚热带,气候温和,雨水充沛,果蔬种类繁多,水产资源丰富,为粤菜烹饪提供了物质基础。广州是我国最早的国际贸易口岸之一,对外商贸往来较多,是中西文化的交汇点,为粤菜汲取中西饮食文化之精华形成自己独特的菜系创造了有利的条件。“食在广州”的美誉遐迩咸知,实非偶然。近年来,随着我国开放改革形势的发展,国际交往的频繁,港、澳、台以及大陆向海外移民的增加,加速了粤菜的普及和发展;而时代的进步,消费层次的提高,人们口味的变化以及兄弟菜系的崛起竞争,不可避免地对粤菜提出了更高的要求,新派粤菜就在这种环境下应运而生了。所谓新派粤菜,是指在继承传统粤菜的基础上,以清、鲜、爽、嫩、滑为特色,博取东西南北(东南亚、西餐、南北菜系)烹饪技艺之众长,以及丰富多彩的物料和调料而创制出来的粤式菜肴。在选料上力

求精、鲜(海鲜、河鲜等),同时大胆地采用粗贱果蔬,通过巧妙精制使之成为美饌佳肴;在制作上,以蒸、焯、炒、炆、焗、炖、浸、煎……等方法为主;在口味上力求清淡鲜美,爽而不膩;在调料上中西兼容,博取众长,不断创新,合理调配,以满足消费者猎奇尝新的要求。陈庆钱同志所编的《新派粤菜》一书,突出了新派粤菜的特点,体现了当今粤菜的新潮流,为南粤食坛增添了一朵小花。我想,广大烹饪爱好者将可从中获得裨益,对饮食界专业人士也有参考价值,是为序。

广州市饮食服务公司总经理

陈 基

1992 年 7 月

NAK47/OP

○目 录○

竹笙扒大鲍翅·····	(1)
“茶秘”烧鲍翅·····	(2)
薄皮鲜汤·····	(3)
发菜海味煲·····	(4)
飞燕啣鲍球·····	(5)
玉液琼盅·····	(6)
“迷你”鲍翅节瓜盅·····	(7)
荷叶清蒸生鲍鱼·····	(8)
芒果海鲜杂锦·····	(9)
椒盐焗鲜虾·····	(10)
银丝伴游龙·····	(11)
盐水焗虾·····	(12)
兰度太牢虾·····	(13)
三色龙虾·····	(14)
干焗虾筒·····	(15)
双色明虾·····	(16)
琥珀芝麻虾·····	(17)
夜合明虾球·····	(18)
叶绿素虾仁·····	(19)
毛仁玉笋炒鲜虾·····	(20)
芙蓉菠萝·····	(21)

鲜虾薄饼	(22)
新春团圆	(23)
椒盐豆腐	(24)
发菜鸳鸯卷	(25)
酿焗龙虾	(26)
腊鸭柳穿虾球	(27)
沙律鲜虾卷	(28)
云雾飞雁群	(29)
百花鲜虾卷	(30)
清酿芦笋	(31)
油焗蟹	(32)
茄味吮汁焗大闸蟹	(33)
竹笙蒸酿蟹钳	(34)
蟹肉扒西兰花	(35)
金箔蟹肉鱼翅汤	(36)
蟹黄伴鲜带	(37)
蟹黄芦笋	(38)
串烧鲜蚝	(39)
金腿伴生蚝	(40)
蚝仔金菇	(41)
干贝白玉	(42)
崧翠玉带子	(43)
荷香三叠	(44)
冬笋螺片带子	(45)
香芒肉带子	(46)
白果酱带子	(47)