

海派菜名师蔡育发 (第二版)

新潮调味品

和

港式海派菜

蔡育发 主编

上海科学技术出版社



新潮调味品和港式海派菜

(第二版)

蔡育发 主编

上海科学技术出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

新潮调味品和港式海派菜 / 蔡育发主编. — 2版.
上海: 上海科学技术出版社, 2001. 4
ISBN 7-5323-5587-X

I. 新... II. 蔡... III. ①调味品—基本知识②菜谱—香港 IV. ①TS264②TS972. 182. 658

中国版本图书馆CIP数据核字 (2000) 第50544号

上海科学技术出版社出版发行

(上海瑞金二路450号 邮政编码200020)

上海市印刷十一厂印刷 新华书店上海发行所经销

2001年4月第2版 2001年4月第6次印刷

开本 850 × 1168 1/32 印张 20.75 插页 8 字数 529 000

印数 22001-27000 定价: 40.00元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题,
请向本社出版科联系调换



荷花凤尾鱼（糟香汁，软溜）

上海神禾园美食城餐饮总监、国家高级烹调技师蔡育发制作



金日照白鳎（鲜皇汁，清蒸）

上海大庆石油大厦总厨、烹调技师刘洪刚制作





白玉麒麟鱼（鱼露汁，软溜）

上海（台商）青叶餐厅厨师长、一级烹调师周晓斌制作



凤尾虾鱼卷（糟香汁，软溜；柱候酱汁，炸烹）

87416部队（上海）特级厨师蔡育福制作



白鳝舞银龙 (鱼露汁, 清蒸; 西汁, 蘸食佐餐)

上海神禾园美食城餐饮总监、国家高级烹调技师蔡育发制作



碧绿玛瑙盒 (本味鲜咸汁, 白烧, 糟香汁, 软溜)

上海农校国家高级烹调技师宗洪银制作





鲜皇三鲜贝 (鲜皇汁, 余; 陈芹汁, 蘸食佐餐)
上海博泰大酒店餐饮部经理、一级烹调技师张钧制作



百花山楂鸡 (鲜香汁, 清蒸; 豉香汁, 蘸食佐餐)
上海天鹅信谊宾馆餐饮部经理李春发制作



莲台百花开 (薄荷鲜咸汁, 软溜; 白油鲜咸汁, 滑炒)
上海神禾园美食城餐饮总监、国家高级烹调技师蔡育发制作



白玉翡翠杯 (白油鲜咸汁, 滑炒)
上海江桥大酒店总经理、特级厨师陆明制作





西柠虾鱼饺（西柠汁，滑溜）

上海神禾园美食城餐饮总监、国家高级烹调技师蔡育发制作



糟溜鲜笋鱼（糟香汁，滑溜）

上海四川饭店高级烹调师杜庆生制作



椰丝八宝卷（豉蚝汁，卷炸）

上海神禾园美食城餐饮总监、国家高级烹调技师蔡育发制作



鸳鸯芝麻卷（牛柳汁、鱼露汁，香炸）

上海大江海鲜城总厨赵钧贤制作



香槟醉银蝉（香槟汁，软溜）

上海仙门大酒店（新闻店）行政总厨廖更友制作



八宝白玉卷（糟香汁，软溜）

上海大江美食城餐饮部经理、特级厨师赵国庆制作



鸡茸酿荷花（本味鲜咸味，余）

上海神禾园美食城餐饮总监、国家高级烹调技师蔡育发制作



酸甜嵌宝果（酸甜汁，渍）

上海神州大厦冷菜主厨、一级烹调师赵兰英制作





葵花酥炸鸡（沙嗲酱汁，酥炸）

上海大江美食城餐饮部经理、特级厨师赵国庆制作



凤尾鸟归巢（白油鲜咸汁，软溜）

上海大江美食城餐饮部经理、特级厨师赵国庆制作



百花酿白玉（鲜香汁，软溜）

上海仙门大酒店（田林店）行政总厨杜奕锋制作



碧水顺风蛤（海鲜豉油汁，氽）

上海楚天大酒店总厨、国家高级烹调技师张彭勇制作





龙王献双宝（豉椒汁，香炸；煎封汁，卷炸）
上海神禾园美食城餐饮总监、国家高级烹调技师蔡育发制作



鸡茸合子菇（葡汁酱，蘸食；鲜香汁，软溜）
上海大江美食城餐饮部经理、特级厨师赵国庆制作



赏花蝴蝶虾 (蒜姜汁, 清蒸)

上海神禾园美食城餐饮总监、国家高级烹调技师蔡育发制作



金爪蟾团拜 (京都骨汁, 脆溜)

上海红楼宾馆总厨、国家高级烹调技师朱兆兆制作



松仁龙虾篮 (香糟汁, 滑炒)

上海神禾园美食城厨师长韦宏斌制作