

新派

粤港菜

谭桂元 陈洪波 编著

NEW-STYLE
Cantonese
& Hong Kong Food



广东省出版集团
广东经济出版社

新派

粤港菜

**NEW-STYLE
Cantonese &
Hong Kong Food**

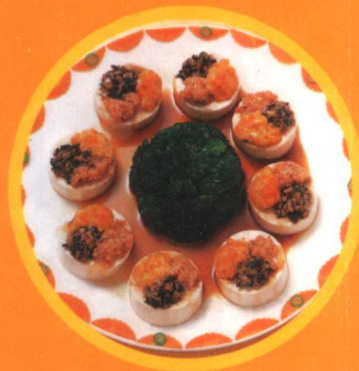
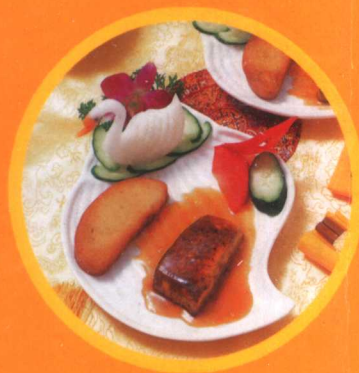
策 划: 汗牛文化

责任编辑: 谭 莉

摄 影: 张 宇

封面设计: 吴展新

版式设计: 陈 健



ISBN 7-80677-799-7



9 787806 777992 >

ISBN 7-80677-799-7/T

定 价: 98.00 元

图书在版编目(CIP)数据

新派粤港菜 / 谭桂元, 陈洪波编著. —广州: 广东经济出版社,
2004. 8

ISBN 7-80677-799-7

I. 新… II. ①谭…②陈… III. ①菜谱—广东省②菜谱—香港
IV. TS972.182.65

中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第077745号

出版发行	广东经济出版社(广州市环市东路水荫路11号5楼)
经销	广东新华发行集团
印刷	广州丰彩彩印有限公司 (广州市广源西路岗头大街9号丰彩大厦)
开本	889毫米×1194毫米 1/16
印张	12
版次	2004年8月第1版
印次	2004年8月第1次
印数	1~5 000册
书号	ISBN 7-80677-799-7/TS·61
定价	98.00元

如发现印装质量有问题,影响阅读,请与承印厂联系调换。

发行部地址:广州市合群一马路111号省图批107号

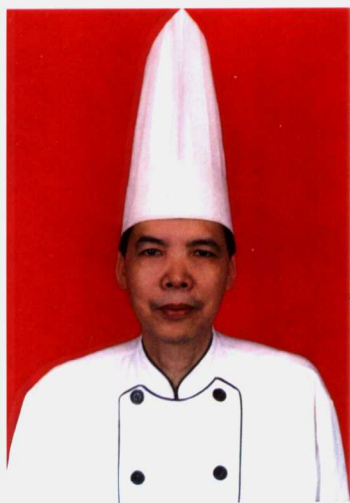
电话:(020) 83780718 83790316 邮政编码:510100

邮购地址:广州市东湖西路邮局29号信箱 邮政编码:510100

(广东经世图书发行中心)

图书网站:<http://www.gebook.com>

· 版权所有 翻版必究 ·



谭桂元

香港人，于1973年起开始从事餐饮业，历任点心、中厨等部门多项职务，入厨经验丰富，在饮食界享有盛名。1984年被聘请到广州新光花园酒家任饮食部行政总监。

1994年至1998任香港酒家集团出品部总监。

1998年至2000年任广州保时威酒家总经理。

2000年到2002年任深圳唐宫食府行政总厨。

2002年至今任广州东山宾馆行政总厨。

擅长酒店策划管理及鲍、参、翅、燕制作，多年来培养了大量在全国各大酒店任职的骨干厨师，为粤港菜发展作出了杰出的贡献。



陈洪波

1993年在上海开始投身烹饪事业，1996年到广州开始主攻粤菜，前后在东江饮食集团、南岗兄弟海鲜酒楼、陶陶居酒家、华侨酒店、金满城酒家等食肆工作，历任中厨部副主管、主管，现供职于东山宾馆。

曾先后师从于邓耀荣、陈卓贤、刘志强、谭桂元等烹饪名师，多次参加广州军区和全国烹饪雕刻大赛并获殊荣。在工作中喜欢在传统粤菜的基础上，吸取国内各菜系及世界各国美食之精髓，灵活应用，锐意创新。

现为中国烹饪协会会员，北京食品雕刻专业委员会理事。

前言



我国地大物博，资源丰富，长期以来，中国菜的烹调，因各地的气候、地理、物产以及历史和饮食习俗的不同，而形成了八大流派之格局。粤菜在漫长的发展进程中，博采众长，吸收其他菜系的精华，融会贯通，形成具有独特风味的菜系，名扬海内外，“食在广州”是中外人士对粤菜最好的评价。

改革开放二十多年来，作为粤菜大本营的广州，餐饮市场更是得到了前所未有的发展。上世纪八十年代初，中国大酒店、白天鹅宾馆、新光花园酒家等一批高级酒店、食肆相继在广州诞生。耐人寻味的是，其中餐厨房的出品，无一例外都聘请港厨主理。港厨的入穗，带来了一股清新的港式粤菜风，无论在口味、选材方面，还是在出品的水准、品种的多样化上，都不同凡响，给人留下了很深的印象。一时间，“港厨主理”成了高档食肆招徕食客的名片，而港式粤菜也似燎原之星火，迅速向全国蔓延。为什么在粤菜的发源地广州，本土粤菜反而不敌港式粤菜呢？究其原因，当时广州经济处在一个突飞猛进，迅速繁荣的阶段，人们的荷包日渐鼓胀，日常应酬增多，在饮食方面大家需要尝鲜追奇，要求有舒适豪华的环境，追求高档次的周全服务，港式粤菜顺应了这股潮流，够鲜、够精、够档次。可以说，港式粤菜之所以在广州兴起，外因全在于当时经济繁荣，世人追求奢华的风气。而粤菜在香港传播的过程中，能配合形势的发展，不断按照顾客的口味和要求进行改造，既能深入发掘优良传统和特色，精益求精，又能取中外名菜之特长，改造更新，为己所用，这个自觉提升水准的运动，即是港式粤菜超越本土粤菜的内因。

进入九十年代，一大批深受港式粤菜影响的青年厨师成长起来，而一些早年被挖到香港的广东厨师也纷纷回

流，他们将港式烹饪的经验加以“反刍”，开始了大胆的改良和

创新，推出了不少新菜式。在此时，本土粤菜和港式粤菜

的分界线已十分模糊，我们将这种在本土粤菜和港式

粤菜的基础上演变过来的前卫菜式，统称为“新派

粤港菜”。九十年代广州的新荔枝湾酒家率先做出了

新派粤港菜的尝试，被誉为“粤菜传奇新派演

绎”，赢得了空前的成功，在羊城掀起一股新派粤

港菜热潮，仿效继起者与日俱增。经过近十年的发

展和积累，新派粤港菜风靡省港。作为饮食时尚，新





派粤港菜不光在广东受到追捧，它还走出了岭南，大有席卷全国之势。近至东南沿海的富庶之地，远及西北地带的中小城市，无处不见它的影踪，其风头之强劲，成为烹饪界的一个奇观，实乃令国内其他菜系望尘莫及。

新派粤港菜脱胎于传统的粤菜，在本土粤菜和港式粤菜相磨合的过程中，进行了大刀阔斧的革新，致力于对色、香、味、形的再创造，其特点主要表现为：一是大量使用新兴食品原料，如美国的牛仔骨、日本的神户牛柳、冰岛的北极贝、越南的银丝网皮等等，粤厨将其引进后，结合自己的烹饪方法，运用起来得心应手。其次是巧用中外多种调味汁酱，中国素有“民以食为天，食以味为先”的说法，粤厨在调味的使用上，充分体现出敢为人先的气魄，如南洋汁、葡汁、奇味酱、鱼子酱、冬阴功酱等等，都是粤厨最先引进或创制出来，然后再向全国推广的。三是挖掘粗杂原料，像野菜、昆虫等，都在大厨精心烹饪下登上大雅之堂，成为意想不到的美味佳肴。正是这些不断涌现的新生代菜式，为人们带来了无尽的口福，给“食在广州”注入了更深刻而丰富的内涵。

步入新世纪，创新已成饮食潮流，对于一个酒家来说，不创新就会走下坡路，对于一个大厨来说，不创新就会落伍，创新已成了业界的一个得力筹码。竞争的激烈，给厨师们提供了展现个性和发挥才能的平台，为新派粤港菜发展起到了推波助澜的作用。今天新派粤港菜的繁荣局面就如同广州的市花——木棉一样，在春风中红艳艳地绽放着，分外夺目、灿烂！但能反映新派粤港菜真实面貌的书籍出版工作却相对滞后，能通过自己之手将新派粤港菜整理出版，实在是一件艰辛而有意义的事，如果本书能给读者在工作实践中带来借鉴和启迪，那么我们所有的付出都是有价值的。

知识无边，学海无涯，由于时间仓促，加之经验所限，本书未尽完美，谬误之处在所难免，在此也期盼同行朋友不吝指正！

陈洪波

2004年6月于广州

目 录



10 金光耀珊瑚



12 珠海丹心

14 椰皇酥皮雪蛤

16 法式焗龙虾仔

18 海马鹧鸪功夫汤

20 金粟鱼翅狮子头

22 乌龙吐玉珠

24 葡式焗响螺

•



26 三色蒸豆腐

28 马来西贝

30 泰式海皇翅

32 米汤鲜淮山煮龙虾

34 七彩官燕

36 锅烧石斑鱼

38 美味赛鲍鱼

40 红梅燕窝石榴翅

•



42 晶莹鹿筋球

44 乳燕闹竹林

46 果仁炒海中宝

48 牡丹鸡包翅

50 鱼子酱煎鹿柳

52 干邑西柚焗雀舌

54 飘香芙蓉燕

56 香粽焗鸽脯



58 田园一品葵

60 玉环海味皇

62 椰奶淡咖喱鱼头

64 谭氏极品鲍

66 岭南煎鹅肝

68 翠玉凤凰盏

70 琵琶银鱼盏

72 芥辣鱿鱼筒

•

74 芬芳炒桂花

76 金瑶干煸四季豆

78 和味鹿肉松

80 百花鱼肚

82 金秋小炒皇

84 云腿虾丸扒津胆

86 灌汤狮子球

88 鲍皇明珠鳄鱼掌

C O N T E N T S

- 90 冰镇黄鳝
- 92 冬虫草炖花胶鲍鱼
- 94 堂做香煎蚝
- 96 柚皮扣鹅掌
- 98 红酒烩圆蹄
- 100 过桥鸡汤东星斑
- 102 荔浦绿茶虾
- 104 绿影刺参扎
- 106 果仁脆皮豆腐
- 108 玫瑰蜜汁鳝球
-
- 110 热沙津鲜果虾球
- 112 珍宝东瀛豆腐
- 114 金装鲍鱼盏
- 116 太极蔬菜羹
- 118 鸽吞燕
- 120 金榜题名
- 122 香炸宝蔬
- 124 天香炒百合
-
- 126 香酥富贵虾
- 128 蔗香虾锤
- 130 妙酱汁酿烧虎爪菇
- 132 日式青鱼双拼
- 134 大和茄子卷
- 136 葡汁龙凤卷
- 138 一品玉鸳鸯
- 140 布袋罗汉斋

- 142 绿咖喱炒蟹
- 144 香蕉蜂巢玉带
- 146 白汁芝士焗生蚝
- 148 巧手农家鸡
- 150 泰式九转大肠
- 152 鸡丝棉花肚
- 154 百鸟归巢
- 156 蜜椒蝴蝶骨
- 158 脆皮香蕉鱼卷
-
- 160 翠玉黄金虾
- 162 香茅银鳕鱼
- 164 白雪披金袍
- 166 石头烧汁墨鱼仔
- 168 锡纸海皇豆腐
- 170 XO酱碧绿鸭舌
- 172 梅酱烩鸡中翼
- 174 金龙赏花
-
- 176 金汤火龙翅
- 178 奇味神户牛仔粒
- 180 竹筒烧酿鲮鱼
- 182 锦绣珍珠球
- 184 鲜果三文鱼银丝卷
- 186 金瓜扣百合
- 188 芙蓉鲜鲍
- 190 虎爪炖官燕





金光耀珊瑚

JING GUANG YAO SHAN HU



材 料

鸡蛋6只, 番茄8只,
红萝卜适量。

制 法

1. 番茄在蒂部切一刀, 然后挖去里面的果浆, 放入开水焯一下, 剥皮, 原只焗熟。

2. 红萝卜蒸至软熟, 用筷子刮成茸。取鸡蛋白, 打散调味, 用慢火炒成雪花状。

3. 将炒好的蛋白装入原只番茄中, 撒上红萝卜茸, 装碟。用同样的方法酿一只橙放在盘子中间。



分 析

—— 时下, 素食主义渐成气候, 此菜用红萝卜茸仿蟹黄(蟹黄在粤菜中又称珊瑚), 创意独特。用原只番茄来装蛋白, 则体现了近年流行的“位制菜”的高贵。



珠海丹心

ZHU HAI DAN XIN



材 料

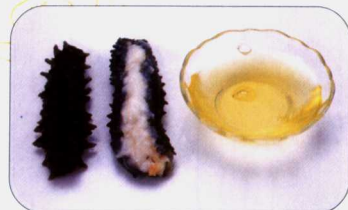
发好辽参2条，墨鱼胶300克，鸡蛋5个，蟹子少许。

制 法

1. 将辽参从腹部剪一刀，取出内脏，清洗干净，用布抹干水分，在辽参里面撒上少许生粉，酿入墨鱼胶，入笼蒸熟。

2. 鸡蛋取蛋清，加入水、盐、味精调匀，倒入碟子里，入笼用慢火蒸至仅熟取出。

3. 将蒸好的辽参切成厚片，摆于蒸蛋白上面，另起锅，以上汤调味做成玻璃芡，淋于辽参上，撒上少许煨熟的蟹子即可。



分 析

新派粤港菜的特点之一是“突破框架，大胆尝试”。本菜以酿辽参和蒸蛋白巧妙组合，细心雕饰，体现了“食”与“艺”的精髓。由于广东话“参”和“心”同音，故此菜取名“珠海丹心”形象而富有诗意。



椰皇酥皮雪蛤

YE HUANG SU PI XUE HA



材 料

椰子 3 个，发好雪蛤 150 克，鸡蛋 6 只，酥皮 3 张。

制 法

1. 椰子开盖，倒出椰子水。鸡蛋取蛋清加入椰子水调匀，再装回椰子中蒸至八成熟。

2. 雪蛤用姜汁酒焗过，放入椰盅里蒸好的蛋白上，用酥皮封好椰子口，修齐边角。

3. 将封好酥皮的椰子入焗炉，焗约 15 分钟即可。



分 析

自从数年前“酥皮”被引入到粤菜中以来，酥皮菜式迅速得到了食家的追捧，酥皮焗鲜奶、酥皮虾、酥皮翅皇等都是十分走俏的菜式。“椰皇酥皮雪蛤”把椰子的清香和酥皮的牛油味融合在一起，滑而不腻，香甜无比。



法式焗龙虾仔

FA XHI JU LONG XIA ZI



材 料

龙虾仔 3 只，鹅肝 75 克，白灵菇、洋葱、西芹共 250 克，牛油、芝士适量。

制 法

1. 把龙虾从头部到尾部直开一刀，取出龙虾肉。鹅肝入锅煎香。
2. 龙虾肉、鹅肝、白灵菇、洋葱、西芹切粒。用牛油起锅，将原料烩熟，调好味。
3. 把烩过的原料酿入龙虾壳，洒上芝士粉，放入焗炉中，调至 200℃，焗 15 分钟至金黄色即成。



分 析

龙虾仔传统的吃法多以上汤焗、蒜茸蒸为主。此菜用法国三宝之一的鹅肝和龙虾搭配，鹅肝的肥美嫩滑，配合龙虾的甘香鲜甜，味道相得益彰，妙不可言。