

粤菜精华

(名菜新篇)

许衡
编著



粤菜精华

(名菜新篇)



广东科技出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

粤菜精华：名菜新篇/许衡. —广州：

广东科技出版社，1994. 1

ISBN 7-5359-1209-5

I. 粤…

II. 许…

III. 菜谱—广东菜

IV. TS972. 1

出版发行：广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路 11 号)

经 销：广东省新华书店

印 刷：广东番禺印刷厂

规 格：787×1092 1/32 印张 6.25 插页 4 字数 130 000

版 次：1994 年 1 月 第 1 版

1997 年 5 月 第 4 次印刷

印 数：45 401—55 500 册

ISBN 7-5359-1209-5

分 类 号：TS·62

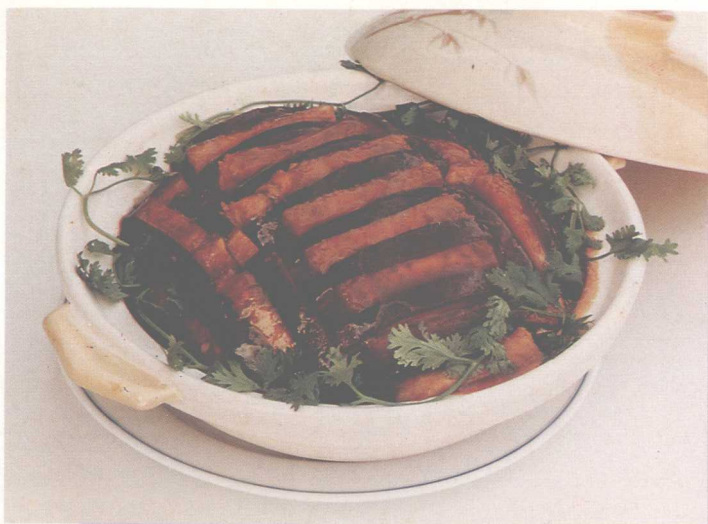
定 价：7.00 元



广肚烩豹狸



鸿雁影香波



荔芋生扣肉





金钱鱼盒



五彩鲍鱼丝



脆皮酿蟹钳



西汁鸡脯



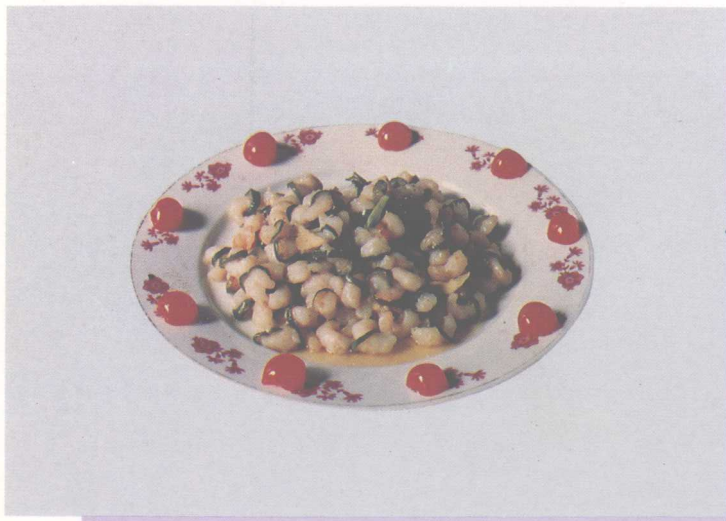
金华椒蒜鸽



凤凰鸳鸯鸭卷



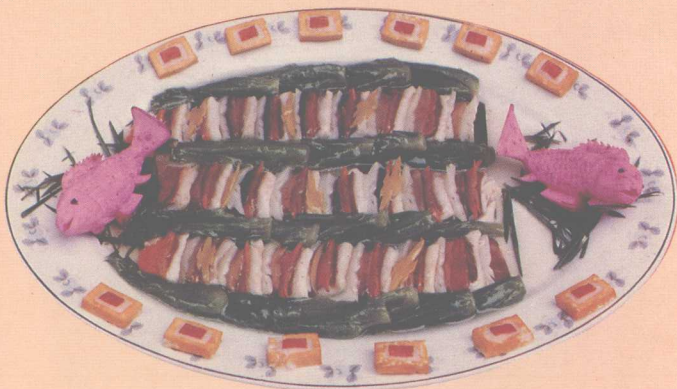
鸳鸯戏水



翠环虾仁



沙律海鲜卷



麒麟鲈鱼

蓬莱仙阁



香荷蜜梅鸡



香橙白玉卷

内 容 简 介

本书为粤菜烹调大师许衡继编著出版《粤菜精华》、《家庭菜谱》等书之后又一新作。本书在科学选料和改进烹制工艺的基础上，介绍了 68 个种类 272 款菜式的烹调方法。其中，既有传统名菜，也有饮食行业目前尚未供应过的名菜。这些菜式既适合普通家庭制作，也对饮食行业的厨师有参考价值。

更 名 说 明

为使本书书名更加简练，将原书名《粤菜精华（续一：名菜新篇）》改为《粤菜精华（名菜新篇）》，内容不变。

编者的话

衣食住行乃人生的必需，故有“民以食为先”之谚言。不论今昔这都是发自人们内心的至理名言。况且目前旅游事业蓬勃发展，有关中国名菜美点更为各国宾客及海外华人、侨胞所喜爱。粤菜，特别是广州菜，久已驰誉中外，但在原料选用和制作工艺方面如不改进提高，将会影响粤菜声誉，并失去对宾客的吸引力。本人从事饮食业60余年，在烹饪技艺方面积累了较丰富的经验，并汇编成书，已出版的有《粤菜精华》、《饮食随笔》、《家庭菜谱》；还编著了一批供饮食行业作教材用的书籍，如：《粤菜存真》、《食谱丛谈》、《杂谈饮食》、《肴馔全书》等。现在科学选料和改进制作工艺的基础上，编著成《名菜新编》。本书内容广泛，既有传统菜式，亦有饮食行业尚未供应过的品种。本书的佳肴种类包括：猪牛羊，鸡鹅鸭，鹌鹑，野生动物，海味，鲍参翅肚，干菇，鲜菇，时蔬，豆苗，蒜苗，菱角，鲜莲，凤果，鲜粟，芋头，夜香，菊花，豆腐，粟米，青豆，素菜，猫狗兔，蛇虫鼠，烧齿拼，响螺，田螺，石螺，鲜贝，塘腩，龙腩，山斑，石斑，鲜墨鱼，鲑鱼，鳊鱼，塘鱼，河海虾，虾仁，虾扇，虾胶，明虾，膏肉蟹，哈密瓜，蛋等，每类均有四款菜式名称和制法，以供烹调爱好者选择。读者如对本书一些广东方言及粤菜的专业术语不明白，可参考广东科技出版社出版的饮食系列书（书目见本书封底）。

许衡

目 录

猪肉类品种四款 (1)

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1. 茄汁猪横膈..... (1) | 3. 什锦烩肚丝..... (2) |
| 2. 锦绣炒肉丁..... (2) | 4. 荔芋扣火肉..... (3) |

牛肉类品种四款 (4)

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1. 拆烩牛头蹄..... (4) | 3. 豉椒牛胸尖..... (5) |
| 2. 蕉荔炸牛丸..... (5) | 4. 蚝油牛腩..... (6) |

羊肉类品种四款 (7)

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1. 拆烩草羊丝..... (7) | 3. 蚝油焗羊腿..... (8) |
| 2. 酥炸羊肉丸..... (8) | 4. 薄脆绵羊片..... (9) |

鸡类品种四款 (10)

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1. 荷汁煎鸡脯..... (10) | 3. 香肠杂锦鸡 |
| 2. 奶油葡国鸡..... (10) | 丁..... (11) |
| | 4. 碧绿香糟鸡..... (12) |

鹅类品种四款 (13)

- | | |
|----------------------|----------------|
| 1. 炒金银鹅片..... (13) | 4. 花肚拆烩火 |
| 2. 凉拌火鹅丝..... (13) | 鹅丝..... (14) |
| 3. 果子炸鹅脯..... (14) | |

鸭类品种四款..... (15)

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| 1. 碧绿金银鸭
条..... (15) | 3. 柴把火鸭扎..... (16) |
| 2. 陈菇炖鸭掌..... (16) | 4. 豉梅蒸子鸭..... (17) |

鸟类品种四款..... (18)

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1. 西汁焗鹌鹑..... (18) | 3. 凤肝焗花雀..... (19) |
| 2. 金银石岐鸽..... (18) | 4. 雪里红雀丝..... (20) |

野生动物类四款..... (21)

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1. 茯苓熬龟汤..... (21) | 3. 冬笋蚰蛇丝..... (22) |
| 2. 虫草炖鹧鸪..... (21) | 4. 广肚烩豹狸..... (23) |

禾虫类品种四款..... (24)

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1. 五彩炒禾虫..... (24) | 3. 蒜子炖禾虫..... (25) |
| 2. 鸡蛋煎禾虫..... (25) | 4. 银针炒禾虫..... (26) |

葵鼠类品种四款..... (27)

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1. 马蹄煲葵鼠..... (27) | 3. 北菇炖葵鼠..... (28) |
| 2. 蚝油炆葵鼠..... (27) | 4. 大地燻葵鼠..... (29) |

猫肉类品种四款..... (30)

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1. 花肚烩猫羹..... (30) | 3. 冬笋炆猫肉..... (31) |
| 2. 淮杞炖猫公..... (31) | 4. 淮圆煲猫头..... (32) |

狗肉类品种四款 (33)

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1. 面筋炆狗肉 (33) | 3. 蚝油焗狗肉 (34) |
| 2. 杂锦炒狗片 (33) | 4. 脆皮烧乳狗 (35) |

兔类品种四款 (36)

- | | |
|--------------------|----------------------|
| 1. 噫汁焗兔 (36) | 3. 虾子冬笋炆兔 (37) |
| 2. 香菇炖兔 (36) | 4. 豉椒炒兔片 (37) |

塘鱼类品种四款 (38)

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1. 三丝鱼青丸 (38) | 3. 金钱鱼盒 (40) |
| 2. 京都焗青鱼 (39) | 4. 云腿蒸鲩鱼 (40) |

生鱼类品种四款 (41)

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| 1. 烧凤肝拼生鱼球 (41) | 3. 金银生鱼卷 (42) |
| 2. 脆炸生鱼球 (42) | 4. 煎百花生鱼 (43) |

山斑鱼类品种四款 (44)

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1. 油泡山斑球 (44) | 3. 油浸山斑鱼 (45) |
| 2. 山斑煲瘦肉汤 (44) | 4. 拆烩山斑豆腐 (46) |

鲜墨鱼类品种四款 (46)

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1. 三色鲜墨鱼 (46) | 2. 白灼鲜墨鱼 (47) |
|---------------------|---------------------|

3. 碧绿鲜墨鱼…… (48)
4. 榄仁杂锦墨鱼…… (48)
- 石斑类品种四款**…… (49)
1. 黄龙珠砂斑…… (49)
2. 夜香石斑球…… (50)
3. 翡翠石斑卷…… (50)
4. 麒麟石斑件…… (51)
- 螺类品种四款**…… (52)
1. 百花酿响螺…… (52)
2. 白灼东风螺…… (53)
3. 豉汁炒田螺…… (54)
4. 生仁石螺丁…… (54)
- 蟾类品种四款**…… (55)
1. 豉汁蟠龙蟾…… (55)
2. 生炒乌耳蟾…… (55)
3. 豉汁黄蟾球…… (56)
4. 拆烩黄蟾羹…… (56)
- 鲜贝类品种四款**…… (57)
1. 汤泡鸳鸯球…… (57)
2. 大地鲜贝片…… (58)
3. 油泡鲜贝球…… (58)
4. 翡翠鲜贝球…… (59)
- 生蚝类品种四款**…… (60)
1. 火腩炆生蚝…… (60)
2. 脆炸鲜生蚝…… (60)
3. 蛋煎生蚝…… (61)
4. 白灼生蚝…… (61)
- 龙脷品种四款**…… (62)
1. 鲜虾蒸龙脷…… (62)
2. 豉汁龙脷球…… (63)