

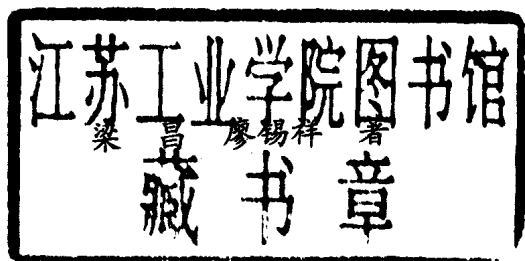
# 广东菜精选

(一)

梁昌 廖锡祥 著



# 广东菜精选 (一)



广东科技出版社  
· 广州 ·

## 图书在版编目 (CIP) 数据

广东菜精选 (一) / 梁昌等著. — 广州:  
广东科技出版社, 2000. 1

ISBN 7-5359-2425-5

I. 广… II. 梁… III. 菜谱—广东  
IV. TS972.113

---

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

http: //www. gdstp. com. cn

出版人: 黄达全

经 销: 广东新华发行集团

排 版: 广东科电有限公司

印 刷: 广东省肇庆新华印刷有限公司

(广东省肇庆市星湖大道 邮码: 526060)

规 格: 787mm × 1 092mm 1/32 印张 12 插页 2 字数 180 千

版 次: 2003 年 1 月第 1 版第 3 次印刷

定 价: 13.50 元

---

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。

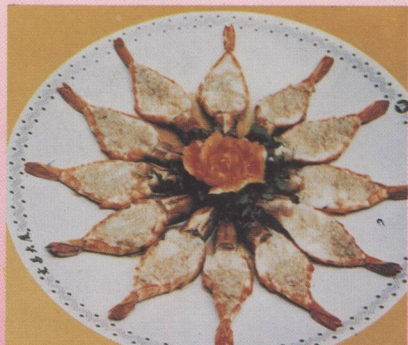


省特级厨师朱彪初

《潮州菜谱(增订本)》朱彪初 编著  
广东科技出版社出版  
彩图 24 幅,正文 243 页



百花酿蟹钳



蒜茸大明虾



红烧鱼翅





广东省特级厨师  
岑柏



金牌乳猪创始人  
梁冠



式烧腊  
柱侯菜谱

梁冠 岑柏  
编著  
广东  
科技出版社



柱侯大腩

《广式烧腊 柱侯菜谱》  
梁冠 岑柏 编著  
广东科技出版社出版  
彩图 15 幅,正文 325 页



烧鹅

试读结束，需要全本

妙手回春



珠联璧







珠联璧合



妙手回春



满载而归



迎春接福



新春大吉





双喜临门



比翼齐飞



前程似锦



棠棣竞秀



五福临门

## 内 容 提 要

本书介绍的菜式，特点是味道可口，制作简易，菜名好意头。既有物质享受又有精神享受。不愧为粤菜精选。本书属填补粤菜图书领域空白的喜庆菜专辑。

喜庆菜是美好愿望的寄托物。喜庆粤菜以款式多样，构思巧妙，寓意深长，形象生动著称于世。本书分良缘、育才、福寿、富贵、成功、喜庆、和顺、迎春、盛世九篇，详尽介绍了198款喜庆粤菜的寓意、用料、制法、特点、功效和适用场合。

读者对象是饮食业从业人员、家庭主厨及一般读者。



## 更名启事

本书原名为《广东吉祥菜》，为了把我社图书分类整理成系列，以便于读者选购，现更名为《广东菜精选（一）》。敬希读者周知。

## 作者简介

梁昌，顺德人，1932年生。梁师傅从事饮食业工作逾40年，先后当过杂工、厨师、厨房部部长、门市部主任、采购员，对于行内各种业务有较深的认识。入行以来，梁师傅不断搜集各种菜谱，虚心向行尊请教，努力研究烹饪技术和学习文化知识。自1986年以来，整理、创作了诗词菜谱、典故菜谱、成语菜谱、吉祥菜谱共640多个。

廖锡祥，1968年毕业于广州中山大学，现为中学高级教师。业余勤于笔耕，发表小品近千篇。

廖锡祥生于粤菜“广州菜帮的发源地”之一的顺德市，长于“凤城厨师”的摇篮——大良镇，长期深受“讲饮讲食”的风气熏陶，神游于烹饪王国，醉心于悠久而光辉的饮饌历史，多年来致力于珠江三角洲饮食文化的研究，并在《中国烹饪》、《烹调知识》、《食经》、《美食导报》、《南方日报》、《佛山晚报》、《广州日报》、《信息时报》等书籍、报刊上发表了谈吃小品逾百篇。继与梁昌师傅合著《广东菜精选（一）》、《巧制广东菜》后，两人继续合作，又撰写了《顺德菜精选》、《新潮广东菜（一）》和《新潮广东菜（二）》。

## 图书在版编目 (CIP) 数据

广东菜精选 (一) / 梁昌等著. — 广州:  
广东科技出版社, 2000. 1

ISBN 7-5359-2425-5

I. 广… II. 梁… III. 菜谱—广东  
IV. TS972.113

---

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: gdkjzbb@21cn. com

http: //www. gdstp. com. cn

出版人: 黄达全

经 销: 广东新华发行集团

排 版: 广东科电有限公司

印 刷: 广东省肇庆新华印刷有限公司

(广东省肇庆市星湖大道 邮码: 526060)

规 格: 787mm × 1 092mm 1/32 印张 12 插页 2 字数 180 千

版 次: 2003 年 1 月第 1 版第 3 次印刷

定 价: 13.50 元

---

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。



喜；有的是虚构的事物，如龙、凤、鸾、麟；有的不宜食用，如松、柏、椿、竹；有的不忍宰杀，如燕子、喜鹊；有的无法入口，如琴、瑟、笙、磬……所以，喜庆菜的命名和表意通常采用借代或象征手法。

所谓借代，就是借用有密切相关的食料来代替吉祥意念。一是同音或谐音借代。例如，用发菜代“发财”，用蚝豉代“好市”，用榆耳代“如意”等。二是同色借代，例如珧柱金黄色，借代“金”；冬瓜白色，晶莹通透，借代“玉”。三是形似借代，例如以蛋黄代“月”，以鱼肚代“云”，以鸡翼代“华袖”，以芥胆或菜薹代“玉树”，以鸡代“凤”，以猫代“虎”，以冬菇代“钱”。四是以产地代产品，例如以“西山”代榄仁，以“金华”代火腿。五是习惯的称谓和借代，例如，以蟹黄代“牡丹”或“珊瑚”，以虾胶代“百花”，以腌代“红梅”，以鸡代“五德”，另外，蟹钳肉称“玉蝶”，田鸡称“螭虬”，草菇称“草蝶”。六是因果借代，例如用笋代竹。

所谓象征，就是借用某种具体的形象暗示特定的意念。例如“棠棣竞秀”一菜，用同类而略异的花菇与北菇共处一碟，象征“兄弟联芳”这一吉祥主题。又如“和平歌舞”一菜，用鸽象征“和平”，用菜料的五彩缤纷、多姿多彩来暗示“歌舞”。而在“赛龙夺锦”中，把一朵用红萝卜改成的花置于借代“龙”

的海参和明虾之间，以象征“夺锦”。这种用造型来象征的手法，在喜庆菜中经常运用。

亲爱的读者，我们编写的这本薄薄的菜谱，给大家献上了198款喜庆粤菜，在此恭祝各位“一”起永“久”地“发”下去！

在编写这本《广东菜精选（一）》过程中，我们荣幸地得到了李秀松先生和黄辉、蔡锦槐、冯洪、洗祥师傅的指导，在此谨向广东饮食界的这几位老行尊表示衷心的感谢！向关心我们的顺德同行们表示谢忱！向摄影师关韵先生、陈君集老师致谢！

作者识于凤城

# 目 录

## 前言

- 一、良缘篇 ..... ( 1 )
  - 1. 桃花好运 ..... ( 3 )
  - 2. 掷果盈车 ..... ( 4 )
  - 3. 赤绳系足 ..... ( 6 )
  - 4. 天作之合 ..... ( 8 )
  - 5. 吹箫引凤 ..... ( 9 )
  - 6. 雀屏中目 ..... (11)
  - 7. 蓝田种玉 ..... (12)
  - 8. 龙凤呈祥 ..... (14)
  - 9. 鱼水合欢 ..... (15)
  - 10. 花开并蒂 ..... (17)
  - 11. 花好月圆 ..... (19)
  - 12. 竹梅双喜 ..... (20)
  - 13. 青梅竹马 ..... (22)
  - 14. 燕侣双飞 ..... (24)