

《粤菜诗集》

图书基本信息

书名：《粤菜诗集》

13位ISBN编号：9787536141285

10位ISBN编号：7536141289

出版时间：2011-10

出版社：广东高等教育出版社

作者：何世晃

页数：181

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《粤菜诗集》

内容概要

何世晃编著的《粤菜诗集(常见粤菜的制作方法和技巧)》的内容十分丰富，有土艺技术的解密，也有食材的诠释，有名菜溯源，也有典故的评说，有对厨艺、名菜发展的赞颂，更有对厨艺、名菜创造者的咏叹。你在这个诗海里随意捞出一滴水珠都犹如珍珠般闪亮。《粤菜诗集(常见粤菜的制作方法和技巧)》诗歌构思巧妙，立意深远，通俗易懂，不落俗套。诗歌的写作手法多样，衬托对比、首尾呼应、情景交融、托物言志、咏物抒情得心应手，夸张、比喻、白描、渲染运用得出神入化，令人赏心悦目。《粤菜诗集(常见粤菜的制作方法和技巧)》将粤菜菜品升华为、诗，通过诗彰显粤菜技艺、渊源和文化，揭示粤菜的精髓，极具烹饪技艺学习价值、文化艺术欣赏价值和思想素质修养价值。

《粤菜诗集》

作者简介

何世晃1933年出生于广东省佛山市，中共党员，先后在广州南亚居、大华酒家、大同酒家、南方大厦酒楼从事烹饪工作，师从罗坤大师。曾是广州市第八届人大代表、中国烹饪协会理事、国家餐饮业一级评委、佛山市顺德厨师协会荣誉会长、广州市旅游学校技术顾问、广东烹饪协会技术顾问、广州地区饮食行业协会和广州地区烹饪协会技术顾问。2007年荣获“全国餐饮业特殊贡献奖”，2009年荣获“中国餐饮业功勋人物”称号(全国共60名)，编著有《粤点诗集八十首》、《广州点心教材》。并主笔(与黄辉、麦锡合写)编写了《罗坤点心选》四本，即《蔬果点心》、《星期美点》、《四季点心》、《筵席点心》。

书籍目录

- 01.清汤鱼肚——金昂
- 02.蚝油鲍片——飘逸
- 03.虾子扒海参——首强
- 04.红烧大群翅——慢工
- D5.八宝鸭——藏锦
- 06.白切鸡——奇葩
- 07.乳猪全体——奏功
- 08.生炒排骨——猫爪功
- D9.菜软牛肉——孺牛
- 10.鼎湖上素——无价珠
- 11.黄埔蛋——赛罗衣
- 12.大良炒牛奶——绝配
- 13.正宗盐焗鸡——驻颜
- 14.大闸蟹——湖光
- 15.八宝冬瓜盅——意浓
- 16.绉纱圆蹄——锦团
- 17.东山白切羊——留芳
- 18.烧鹅——腴蜜
- 19.炖禾虫——钵空
- 20.红烧乳鸽——飘液
- 21.清蒸桂鱼——布钱
- 22.香露炖北菇——浓香
- 23.卤水鹅——领风骚
- 24.文苻鲤——地灵
- 25.葵花鸡——髓香
- 26.锦绣肉丁——吉庆
- 27.白云猪手——故乡情
- 28.香芋扣肉——同爱
- 29.白焯螺片——雁惊
- 30.玉簪田腿——精华
- 31.蟹扒豆苗——篱问
- 32.滑蛋鲜虾仁——艳画
- 33.竹笙川蟹钳——艳花
- 34.炒桂花翅——精炼
- 35.炸生蚝——羨仙
- 36.蒜子桂脯——腔溢
- 37.灵芝炖羊胎——轩昂
- 38.蜜汁叉烧——服刁
- 39.玉兰炒土魷——穗丰
- 40.百花酿凉瓜——苦乐
- 41.东江豆腐煲——诉情
- 42.五柳鲩鱼——柳香
- 43.豉汁蟠龙鳝——问师
- 44.发蒂扣蚝豉——炮喧
- 45.干煎虾碌——永传
- 46.炒饭——同甘
- 47.白雪龙虾——仙同

- 48.双鸽炖燕窝——凝香
 - 49.蚝油鲜菇——含苞
 - 50.肉丝炒面——慢雕
 - 51.干炒牛河——急攻
 - 52.麒麟东星斑——品精
 - 53.腊味香芋煲——腊香
 - 54.象拔蚌——纳川
 - 55.白玉藏珍——暑消
 - 56.大良鱼云羹——祥云
 - 57.咕嚕肉——难精
 - 58.仙翁米露——健材
 - 59.虾子冬笋——露尖
 - 60.太史田鸡——留名
 - 61.鱼青丸——渔乡
 - 62.雄鸡报晓拼盘——简明
 - 63.炒肚尖——难求
 - 64.护国菜——珍材
 - 65.吉列猪扒——背敲
 - 66.生菜包——胜天
 - 67.脆皮鸡——锦罗
 - 68.佛跳墙——坛香
 - 69.瓦罉水鱼——添浓
 - 70.鱼腐——恨迟
 - 71.鸡子戈炸——健肾
 - 72.生穿凤翼——景添
 - 73.百花酿鸭掌——披衣
 - 74.窝贴鲈鱼块——展豪
 - 75.香煎墨鱼饼——洗铝
 - 76.荔茸香酥鸭——难表
 - 77.生炒水东芥菜——翠岫
 - 78.桶子油鸡——觅根
 - 79.星州炒米粉~喱香
 - 80.鸿运连年——意绵
- 附录一常见半成品的制作方法
附录二粤蒂专业术语释义
作者后语

《粤菜诗集》

精彩短评

- 1、师傅的诗写得很好，做菜我要漫漫学。
- 2、书还错挺专业有用满意
- 3、看过付款看见美女客服给看了更合适
- 4、纸质比~粤点诗集~差很多~很难想象是姐妹篇~！！诗的水平实在是一般~！！料里方法~还算可以~！！配料方面~写的有些随便·~！！
- 5、看到彩图都开胃了！
- 6、好，内容感觉作者没有像别的书一样故弄悬虚
- 7、感觉没什么实用性，就简便的讲了下菜式主要成分，看来作者就是为了突出自己所写的诗句而把菜式放进去作为锦上添花。噱头倒是很到位了。。。
- 8、传统的东西渐渐失传，何大师将快要失传的菜式系统地记录下来，令很多后辈厨师都能知道传统菜式的历史！
- 9、一边读诗、一边欣赏图片，一边观看文字介绍，就差嘴巴的搅动。
- 10、做菜的步骤算是普通菜谱中比较详细的了 有时间要学习做做看
- 11、不错的一本书，值得买啊
- 12、昨天一拿到手就快速翻看了一遍，开头是诗后面介绍菜的做法，虽然诗对菜的做法及特点概括得还是蛮准的，但总觉得有点怪怪的，诗歌跟菜谱第一次结合，是不是中国诗坛的新流派？有点有趣，呵呵· · ·
- 还有，200页不到就五十几元，好像有点贵· · ·
- 13、内容还可以，就是书像是破书

《粤菜诗集》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com