

# 《粤厨宝典:味部篇》

## 图书基本信息

书名：《粤厨宝典:味部篇》

13位ISBN编号：9787536239050

10位ISBN编号：753623905X

出版时间：2009-3

出版社：岭南美术出版社

作者：潘英俊

页数：520

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](http://www.tushu111.com)

## 前言

中国，历史悠久，文化灿烂，其精巧、先进的烹饪技艺，毋庸置疑是中华民族文化的艳花奇葩。幅员广阔的国土，风俗民情的差异，见有“南甜、北咸、东酸、西辣”的美妙滋感，产生各具特色的佳肴及风味，悠然萌发有鲁、苏、川、粤、浙、徽、闽、湘、京、沪、辽、陕、鄂、豫“十四大菜系”和鲁、苏、川、粤、浙、徽、闽、湘“八大菜系”之称谓的地方烹饪特色。而最具内涵，则如前人所述的“四大菜系”——鲁菜、苏菜、川菜和粤菜。鲁菜源于山东，代表着礼仪文化，儒学滥觞；苏菜源于江苏，代表着皇城气派，六朝古都；川菜源于四川，代表意味奇出，天府之国；粤菜源于广东，代表着杂而精巧，岭南丰盛。短短数语，无法表达“四大菜系”深厚的文化底蕴，而粤菜显然就是这百花园中最绚丽夺目的珍卉。自来有民谚云“生在苏州，住在杭州，食在广州，死在柳州”，更将粤菜之“美食天堂”，形容得无与伦比。自秦汉以来，有着“仙羊衔五谷而降”传说的广州一直成为岭南经济、政治、文化、交通中心。自盛唐始，广州作为“海上丝绸之路”的东方主埠，千帆竞发，万商云集，“连天浪静长鲸息，映日船多宝舶来”，盛誉远播五洲，经久弥盛。之后，更有“千门日照珍珠市，万瓦烟生碧玉城，山海是为中国藏，梯航尤见外夷情”，以及“敢夸豪富傲北商”的种种赞誉，造就了广州这颗南中国的璀璨明珠。

# 《粤厨宝典:味部篇》

## 内容概要

《粤厨宝典:味部篇》主要内容：粤厨技艺创美食天地；宝典文章承岭表精华。百年以来，粤菜烹饪突飞猛进，传食在广州之美事，成岭南文化之奇葩。二三百年前，江浙一带有以《随园食单》为代表的烹饪书籍，这些典籍至今指导着人们对饮食、烹饪的理解。今天，粤菜的派头更胜当年，但林林总总的图书大都切肯繁是编辑出版这套富有岭南特色的叫《粤厨宝典》的丛书有了历史的责任。

《粤厨宝典》以一个系列集独具特色的配方和制作，为酒楼食肆的厨师、配菜师以及广大的烹饪爱好者提供可资引用的范式。

《粤厨宝典》分《候镬篇》《砧板篇》《味部篇》《食材篇》《点心篇》《菜肴篇》《宴会篇》《厨房篇》等册。

# 《粤厨宝典:味部篇》

## 书籍目录

前言厨艺七十二技楼面佐料录厨房沽清表味部篇 烧烤章 卤浸章 焗焗章 风腊章 烟熏章 拮拾章 凉菜章主题索引后记

### 章节摘录

插图：烧烤章自周口店的“北京人”被发掘后，考古学家得以证明，迄今为止人类用火熟食最早的时间，其实是至少距今40~50万年前的事。人类大概在那时开始，逐渐结束残酷的“生吞活嚼”“茹毛饮血”时代，正如远古周朝《礼记·礼运》中说“夫礼之初，始诸饮食”，以及近代孙中山先生所说“烹调之术本于文明而生”（《建国方略》）的观点，以火取食成为野蛮与文明的分水岭。在之前漫长的岁月更迭中，原始人类不断改变和进化，从劳动和生活中逐渐积累经验，慢慢懂得将食物置于火上、火中或埋入火灰等多种用火直接致熟方法，出现了原始的“炮”“炙”等熟食方法。到了距今1万多年前，即“新石器时代”，人类懂得了制造陶罐、陶甑等陶制用具，在差不多同一时期农业和畜牧业得以诞生，而且又掌握了“煮海为盐”的调味法。因此相继产生了“水煮”“汽蒸”等熟食方法，肇始人类“有烹有调”的饮食习惯。

### 后记

继《粤厨宝典·候饌篇》之后，“超生”了！又一本爱不释手的书稿终于汇辑成集，喜不堪言，这种心情就像父亲在产房门外等待孩子诞生的感觉。现在，孩子出世了，并号作《粤厨宝典·味部篇》。每当夜深人静之时，常常沉思，如何让《粤厨宝典·味部篇》更能突出粤菜的味道，更能突出粤菜的内涵，更能像《随园食单》般名留史册。至少，亦不为一时的冲动而昙花一现。失眠，每当此时都失眠。为了更好地编纂出一部理想的烹饪类丛书，我们不断拜访名师，从一位资深的粤菜退休厨师的闲话中，更让自己感到《粤厨宝典》肩负着神圣的历史重任。他说：过去各大酒家都有自己的“招牌菜”。但是，极少会有人去生搬硬套，绝对只是融会贯通地理解菜肴背后的做法，从而改良，以务求将菜式甚至做法提高到完美的地步。“知质”“觅法”“懂烹”，悟其道理，才是最终目的，美味的菜肴才会接踵而来，才会不断提升。《粤厨宝典·味部篇》秉承“竖古”“横今”“警世”“记现”的宗旨。所谓“竖古”是要从历史轨迹中找寻烹饪的真谛。所谓“横今”是要从其他菜系中吸取真知。所谓“警世”是要陈述某些做法的利弊说出真理。所谓“记现”是要真实记录现在的新做法、新观点并加以解述，找出真释。诸如此类，致使数易底稿，战战兢兢，务必让书中体现趣味横生及与众不同。苦事！肩负重任，尤为艰辛，思路紊乱，虽有宏图志愿，谬误一定不少，统希方家和读者垂正！

# 《粤厨宝典:味部篇》

## 编辑推荐

《粤厨宝典:味部篇》为《粤厨宝典》系列丛书之一。该书以“烧、烤、风、腊、卤、浸”等为重点，着重罗列各地各式的制作和酱汁配方、材料发制等相关知识。阅读《粤厨宝典:味部篇》，可以增广见闻，并供烹饪工作者及烹饪爱好者在实践中参考。

### 精彩短评

- 1、实用神典
- 2、我在08年时在图书馆阅读的砧板篇，对里面的内容反复看了好几遍，自己对粤菜及厨房有更深的见识，增广自己的见闻。一直想看其它篇章，却因工作关系没有再看。曾找个不少书店，却难买到此书籍。  
送货速度很快，直到送到自己手上，书籍也是正版书。
- 3、作者文笔很好，不矫情，很专业。也没有许多伪美食家的华丽辞藻。作者自己应该也是个喜欢阅读的人。书中有历史也有故事。很有趣的书。不知该如何才能买齐整套？
- 4、内容丰富，齐全
- 5、很一般没有独特配料，只讲工艺。
- 6、我是开粤菜馆的，收到书后厨师们都想先睹为快，都说受益非浅！
- 7、收到书时非常开心,跟在书店看到的是一样,但价格却要实惠很多
- 8、挺好的一本书 很全面
- 9、书很漂亮，纸质蛮好的，内容对学粤菜的人很有帮助，总体还不错。。
- 10、书不错,送货速度也很快.
- 11、如果是彩色图案的，这就是满分了
- 12、相关类型书之中最好的，实在值得购买。
- 13、昨天特地去书店看了内容，才上来订购。书中内容很详细，而且有很多关于该菜式的故事出处，让人在学煮菜时，增加了好多见识。
- 14、我买100斤重的书算1件，只付给快递师傅2.5元钱！有点剥削的感觉
- 15、这是一套不可多得的好书，内容全面，而且很有深度，是时代的经典。经得起时间的考验。
- 16、内容详细，感觉还不错
- 17、很厚，包装不错，内容太多了，不是太实际，日常生活用处不大。
- 18、这本书对家庭煮妇们实用性不强，上面的写的一堆配料很难买得到。总之我是挺后悔买这本书的，又贵。
- 19、三部我都定了,写的非常详细,值得一看
- 20、刚拿到，作为厨师，粤厨必备！
- 21、不错，要是价钱再便宜点就更好啦！
- 22、理论上的很不错
- 23、非常好的一本书，很想收集齐一整套，写的非常仔细
- 24、粗览已毕，意犹未尽，想知道是否还有余篇？更想建言其他菜系的业者，也采这套书为他山之石，攻淮、鲁、川、徽之玉，则我等饕饕辈幸甚！
- 25、还没有看，纸张不是很好
- 26、看看书偷偷师
- 27、是本好书，相信对各位同行在工作中有质的飞跃。
- 28、还不错，有彩图就更好了
- 29、对专业人士很实用
- 30、不错,挺好的,内容细节清楚



# 《粤厨宝典:味部篇》

## 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](http://www.tushu111.com)