

# 新派粤港菜



[新派粤港菜 下载链接1](#)

著者:陈洪波

出版者:广东经济出版社

出版时间:2004-8-1

装帧:精装(无盘)

isbn:9787806777992

中国饮食文化精深博大，风格多样，形成了各有特色的多种菜系流派，但各流派并不是

各自为营，而是相互交流，取长补短，在坚持自身特色的同时不断创新、不断进步，在这个基础上又创造了新的流派，如本书所介绍的新派粤港菜，就是粤菜和港菜的融合创新。

新派粤港菜作为一个渐趋成熟的饮食流派而备受关注，但对这一流派的系统介绍似乎不多，有感于此，我们特意邀请了在新派粤港菜上颇有成就的厨师——资深港厨谭桂元

作者介绍:

目录: 1 金光耀珊瑚

2 珠海丹心

3 椰皇酥皮雪蛤

4 法式龙虾仔

5 海马鹧鸪功夫汤

6 金粟鱼翅狮子头

7 乌龙吐玉珠

8 葡式响螺

9 三色蒸豆腐

10 马来西贝

11 泰式海皇翅

12 米汤鲜淮山煮龙虾

13 七彩官燕

14 锅烧石斑鱼

15 美味赛鲍鱼

.....

• • • • • ([收起](#))

[新派粤港菜\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[新派粤港菜\\_下载链接1](#)

# 书评

-----  
[新派粤港菜\\_下载链接1](#)