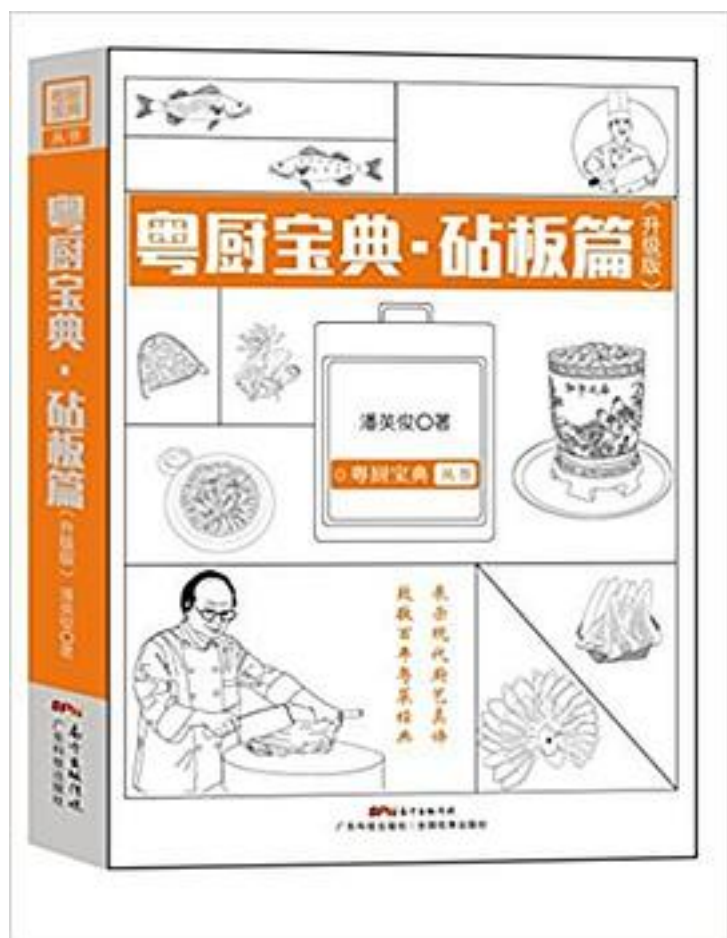


粤厨宝典 砧板篇(升级版)



[粤厨宝典 砧板篇\(升级版\) 下载链接1](#)

著者:潘英俊

出版者:广东科技出版社

出版时间:2017-3-1

装帧:平装

isbn:9787535966452

(1) “粤厨宝典丛书”分为《候镬篇》《砧板篇》《味部篇》《食材篇》《点心篇》《菜肴篇》《宴会篇》及《厨园篇》共8册，将在2017年内陆续推出。

(2) 设计上，本书最大的特色是作者既能写书，又能画关于图书内容的手绘图。书中配有很多仿真性极强的手绘图，全是作者精心贴合图书内容来绘制的，令本书增色不少。

(3) 内容上，本书分为料头章、腌制章、刀工章、剞宰章、名词章等共5章，系统而详细地介绍了在粤菜厨房内“砧板”这个岗位上日常工作中接触的各种料头、具体腌制方法、刀工刀法及剞宰技术，一目了然，实用性强，读者阅读后能很快地掌握菜肴是如何制作以及制作过程中的精妙部分所在之处。

(4) 在书的边栏位置上，作者附有书中内容的图注及文字注解，令读者对菜肴的历史来源、制作方法等有更深入的理解。

作者介绍:

潘英俊，早年在广州著名饭店烧卤部工作，获香港“美食天王”、镛记酒家第二代传人甘键成指点的，对烧卤有精深研究。此前曾著一套6册堪称粤菜工具书的“粤厨宝典丛书”（本次新出版的为升级版），广获业界口碑。现在从事食品工业化研究，对食品质感提出新的概念，为烹饪制作摆脱农业化作坊式旧理论建立新思维的专家。

目录: 开篇语1

料头章5

生姜13

姜米14

姜粒15

姜茸15

姜丝15

姜片15

姜花15

指甲姜片15

拍姜块15

鲜沙姜16

鲜沙姜块17

鲜沙姜米17

南姜17

南姜米17

南姜块17

青葱18

青葱条19

青葱度19

青葱米19

青葱茸19

青葱丝19

青葱花19

青葱榄19

青葱球19

青葱结19

京葱20

京葱米20

京葱丝20

京葱榄20

洋葱21

洋葱茸22

洋葱米22
洋葱粒22
洋葱件22
洋葱圈22
洋葱丝22

.....

.....

.....

大料75
小料 75
小炒料75
红炆料75
红烧料75
红烧鱼皮料75
炆野味料76
红烧水鱼裙料 76
红烧缩骨鱼料76
红烧鱼头料76
红炆鲩鱼料76
生炆料76
生炆鳊鱼料77
生炆海鲜料77
炆猪手料77
“生炆”与“红炆”的区别77
生炒料 78
生炒乌耳鳊料78
油泡料 78
油泡虾仁料78
汤泡料79
清汤料79
清汤鱼肚料79
炖料79
凤吞燕料79
凤吞翅料79
炖水鱼料79
川料80
何谓“川”？ 80
芙蓉料 80
芙蓉鱼片料80
芙蓉虾仁料80
说芙蓉81
蚝油料 81

.....

.....

.....

腌制章 107
腌制的历史111
说鲍鱼 119
干晒鲍鱼127
燻干鲍鱼130
燻鲜鲍鱼133
腌冻鲍鱼134
说枳道碱135
说象拔蚌137

腌象拔蚌137
搯扇贝球138
搯鱼春丸138
腌响螺片139
腌响螺仁139
说虾140
腌虾仁144
腌虾球145
虾仁与盐146
搯虾胶146
搯虾胶要诀148
搯虾枣149
擀虾茸面149
搯龙虾丸 150
腌冻龙虾肉150
说濑尿虾151
搯濑尿虾丸153
说鲮鱼 154
搯鲮鱼滑 155
搯鲮鱼圆 156
搯爽口鱼青丸158
搯鱼圆说明 159
搯鱼腐 160
搯鱼鼓 161
蛋黄与蛋白162
搯菊花鲮鱼球163
搯东江鱼圆164
搯鱼翅丸 164
打杭州鱼圆164
江苏鱼圆与广东鱼圆 165
打杭州鱼茸 167
荆门鱼糕 168
搯鱼线 169
擀鱼包 169
说墨鱼 170
搯墨鱼胶 171

.....

.....

.....

刀工章 287
起全鸡 291
拆凤爪 291
起全鸭 292
拆鸭掌 292
话蛇 293
拆蛇肉 294
抠蛇胆 295
说蛇胆 296
剪蛇鞭 296
烹鱼花刀 297
让指刀法 297
兰草刀法 298
海鸥刀法 298
十字刀法 298

箭尾刀法 299
牡丹刀法 299
月牙刀法 300
波浪刀法 300
从字刀法 300
箭嘴刀法 301
松子刀法 301
粟米刀法 301
棋盘刀法 302
燕翼刀法 302
菊花刀法 302
燕片刀法 303
蝴蝶刀法 303
金钱刀法 303
金蝉脱壳法 304
蟠龙刀法 304
开屏刀法 304
张嘴鲤鱼刀法 305
金毛狮子鱼刀法 306
飞燕全鱼刀法 307
八宝鱼刀法 307
说鱼生 308

.....

.....

.....

割宰章 353
割黄猱 357
割山猪仔 357
割猫 358
割狗 358
割兔 359
割山羊 360
羊肉除膻法 360
割鸡 361
走地鸡与饲料鸡 362
割鹅 363
割乳鸽 365
割鹧鸪 365
割鹌鹑 366
割龙虾 367
割鳄鱼 368
剪明虾 369
挤虾仁 369
拣虾要法 370
说水鱼（甲鱼） 370
割水鱼（甲鱼） 372
水鱼与山瑞 373
割乌龟 375
割蛇 375
话白鳝 376
割白鳝（鳎鱼） 377
割黄鳝 378
说鲟龙 378
割鲟龙 379

说海胆 380

剖海胆 382

说生鱼 382

剖生鱼383

剖鲫鱼384

.....

.....

.....

名词章 423

鲁菜424

苏菜424

川菜424

清真菜424

谭家菜425

寺观风味425

西餐425

德国菜425

法国菜426

日本料理426

泰国菜426

越南菜426

啫啫档427

家常海参427

家常菜与私房菜427

吃狗428

佛跳墙428

食蛇429

鱼翅捞饭429

主题索引 493

后记 501

. (收起)

[粤厨宝典 砧板篇\(升级版\)_下载链接1](#)

标签

饮食

粤菜

评论

关于烹饪用具，书里还介绍了洗衣机。

这一册不适合住家厨娘看。基本上都用工业原料各种添加剂来腌制食物，然后刀功和宰杀我也是不会学的。

介绍刀工、剉宰、腌制等食材预处理过程。看到有短评说都是拿工业原料腌制，我觉得她基本阅读理解能力有问题，作者辟专章介绍了人工合成常用的食品添加剂，非常长知识，但并不代表作者前文介绍的菜谱配方里就用它们啊

怒看！宝典！

[粤厨宝典 砧板篇\(升级版\) 下载链接1](#)

书评

[粤厨宝典 砧板篇\(升级版\) 下载链接1](#)