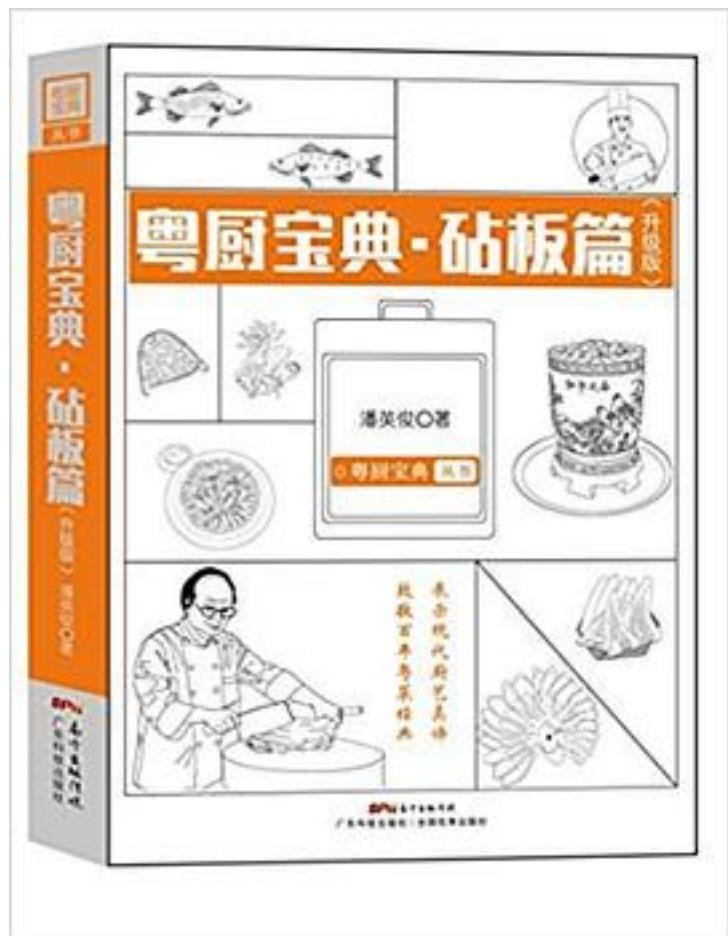


粤厨宝典 砧板篇(升级版)



[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、副宰章、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、刀工刀法及副宰技术，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，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

青葱段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
生炆鳙鱼料	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
生炒乌耳鳝料	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
㸆干鲍鱼	130
㸆鲜鲍鱼	133
腌冻鲍鱼	134
说枧道碱	135
说象拔蚌	137

腌象拔蚌137
挞扇贝球138
挞鱼春丸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
挞虾胶146
挞虾胶要诀148
挞虾枣149
擀虾茸面149
挞龙虾丸150
腌冻龙虾肉150
说濑尿虾151
挞濑尿虾丸153
说鲮鱼154
挞鲮鱼滑155
挞鲮鱼圆156
挞爽口鱼青丸158
挞鱼圆说明159
挞鱼腐160
挞鱼鼓161
蛋黄与蛋白162
挞菊花鲮鱼球163
挞东江鱼圆164
挞鱼翅丸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
挞鱼线169
擀鱼包169
说墨鱼170
挞墨鱼胶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
.....
.....
.....
- 剗宰章 353
剗黄猄 357
剗山猪仔 357
剗猫 358
剗狗 358
剗兔 359
剗山羊 360
羊肉除膻法 360
剗鸡 361
走地鸡与饲料鸡 362
剗鹅 363
剗乳鸽 365
剗鹧鸪 365
剗鹌鹑 366
剗小龙虾 367
剗鳄鱼 368
剪明虾 369
挤虾仁 369
拣虾要法 370
说水鱼(甲鱼) 370
剗水鱼(甲鱼) 372
水鱼与山瑞 373
剗乌龟 375
剗蛇 375
话白鳝 376
剗白鳝(鳗鱼) 377
剗黄鳝 378
说鲟龙 378
剗鲟龙 379

说海胆 380
剗海胆 382
说生鱼 382
剗生鱼 383
剗鲫鱼 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、剖宰、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](#)