

粤菜粤点系列：粤菜烹调技术（附光盘1张）/中等职业教育烹饪专业精品规划教材



[粤菜粤点系列：粤菜烹调技术（附光盘1张）/中等职业教育烹饪专业精品规划教材_下载链接1](#)

著者:谭炳强，吴子彪，罗桂文 著

[粤菜粤点系列：粤菜烹调技术（附光盘1张）/中等职业教育烹饪专业精品规划教材_下载链接1](#)

标签

评论

图文并茂，有光盘教学，赞一个。

粤菜源远流长，历史悠久。它同其他地区的饮食和菜系一样，都有着中国饮食文化的共同性。早在远古，岭南古越族就与中原楚地有着密切的交往。随着历史变迁和朝代更替，许多中原人为逃避战乱而南渡，汉越两族日渐融合。中原文化的南移，中原饮食制作的技艺、炊具、食具和百越农渔丰富物产结合，这就是粤式饮食的起源。粤菜起源于汉，就是凭借这段历史来说的。

著名历史学家赵立人认为粤剧和粤菜都是中国的国萃，都跟辛亥革命有着不解的渊源。翻看1912—1913年间的菜谱可以发现，当年的菜色跟今天的粤菜款式其实已非常接近。至此，“粤菜”终于真正成型，并不断推陈出新。处在中西文化、南北文化，内陆文明与海洋文明交汇津梁的广东，在辛亥革命这场历史巨变中，再次引领了时代的潮流，“渊公文化”中何子渊“变革、革新、与时俱进、永不言败”的精神特质在广东饮食文化的变迁中得到了淋漓尽致的发挥。粤菜系的形成和发展与广东的地理环境、经济条件和风俗习惯密切相关。广东地处亚热带，濒临南海，雨量充沛，四季常青，物产富饶。故广东的饮食，一向得天独厚。早在西汉《淮南子·精神篇》中就载有粤菜选料的精细和广泛，而且可以想见千余年前的广东人已经对用不同烹调方法烹制不同的异味游刃有余。在此以前，唐代诗人韩愈被贬至潮州，在他的诗中描述潮州人食鲞、蛇、蒲鱼、青蛙、章鱼、江瑶柱等数十种异物，感到很不是滋味。但到南宋时，章鱼等海味已是许多地方菜肴的上品佳肴。在配料和口味方面，采用生食的方法。

[粤菜粤点系列：粤菜烹调技术（附光盘1张）/中等职业教育烹饪专业精品规划教材 下载链接1](#)

书评

[粤菜粤点系列：粤菜烹调技术（附光盘1张）/中等职业教育烹饪专业精品规划教材 下载链接1](#)