第一图书网, tushu007.com

<<吃，吃的笑>>

图书基本信息

书名：<<吃，吃的笑>>

13位ISBN编号：9787108029218

10位ISBN编号：7108029219

出版时间：2009-1

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：殳俏

页数：239

字数：129000

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：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

内容概要

殳俏，生于1980年代的“美食工作者”（她曾经这样定义自己）。
她只写自己寻觅发现的、吃过觉得美味或差劲的食物、菜肴、饭馆……本书是殳俏炮制的一顿大餐，她将近年所撰的饮食文字进行筛选和整理，“烹调”成四道“大菜”：
想吃么？
我吃了……吃饱啦！
明天，吃什么？
“大菜”登场前后还奉上“开胃前菜”和“美味甜品”——日常吃喝涂鸦。
开吃咯！

作者简介

殳俏，专栏作家、食评家。

毕业于上海复旦大学和日本早稻田大学，史学硕士。

崇高性生活，热爱美食与华服，为多个报刊杂志撰写美食专栏，兼任餐饮服务、美食活动策划人和烹饪大赛评委，相关出版物有杂文集《人和食物是平等的》、《煮妇日记》，译著《带着鲑鱼去旅

<<吃，吃的笑>>

书籍目录

想吃么？
散步去我的小餐馆　那微不足道的温暖料理　逃走的厨师　不去Nobu，我们去哪？
美男出没的食肆　裸体厨房　国产厨艺大赛　谁动了我的中国食物？
可有可无的米其林　嗜血成性吗？
请勿吃狗　小吃客　烧焦的砸烂的压扁的　古早味食品传奇　请勿吝啬糖霜　Fusion的悲剧　吃吃吃旅游团　菜单让人激动　点菜风云我吃了　蚝门恩怨　厨房里的心肝宝贝　鹅肝秘史　改革俱乐部的一次晚餐　爱尔兰无盛宴　丝绒窗帘下，一副旧刀叉　意大利面之年　细数活色生香　没有泡菜美女是万万不行的　清酒不醉　梦幻海胆大餐　盖浇天　沉默的高汤　　火腿还差一口气　某些时刻必须有牛排　雪夜寻肉记　偷情火锅店　蛋丸之地　茶餐厅打猫记　下午茶之花　面包身材，天堂味道
法棍帮吃饱啦！
餐桌英雄主义　癫狂的盛宴　风波馍　猪肉香　笋知道　种植者说　杂旧酱油之味　日式流　美食语言学及其他　像宋代厨娘一样女权　仙人都爱啃骨头　碗中知识分子　私房菜的日夜　闻香识食谱
酸无止境　吞食意大利碎片　跟着鲔鱼去旅行　追杀美食移民明天，吃什么？
薄荷巧克力和罗勒香叶冰霜　乳酪　拉杂印度菜　不荤主义　穷奢极酱菜　竹壳热水瓶之味　草根上海的隐秘魅力　驻京办的飨宴　隐秘的厨房　金光闪闪的烹饪学校　肥鸭分子　再见了，厨房里的权威

章节摘录

韩国电视连续剧《大长今》先是在港台地区播疯了，连连占据收视率第一的宝座，继而这股风潮又席卷到内地，年轻的韩剧狂人几乎人手一套碟片，看得如痴如醉。
就连央视某个主管引进电视剧的领导也发话说，如果有可能，买下《大长今》的播映权是一定的，这么健康向上的题材也是中国人应该学习的。
说到底，《大长今》讲的是老套的平凡女子奋发图强的阿信类故事．其中掺和爱情少许，眼泪少许，宫廷斗争少许，但真正令《大长今》跳脱出一般类型片范畴的，则是其中的料理情节。
主角长今对美食天生的秉赋，以及每一集都会出现的做料理、装饰料理、吃料理的各种诱人镜头。
氧气美女李英爱从此又多了一个称号：泡菜美女。
《大长今》中对韩国美食史的描述以及对所谓官廷药膳的研究多少透着些大众文化的哄闹和底气不足，但她的美丽光辉却让贫乏的韩国食品笼罩上了类似人文关怀的光圈，一下子上升到了传奇的境界。
我读书的时候，大学附近开满了韩国料理小馆。
因为韩国留学生多，所以在那里形成了上海很独特的一个韩食文化圈。
国定路上的“长白山”、“娘家”，东区往后的“故乡”、“大学路”、“学人村”，市中心的韩食基本上都是走贵而不正宗路线的，只有这里的家庭料理不脱本色，未经改良，而且便宜得出奇。
如今的学生仍然会到那几间小店里去叫上一份大酱汤配饭，或者是一碗冷面，花十块钱打发中午时光。
如果男孩子要请客女朋友，那么就要肉痛一点，来一个二十块钱左右的烤五花肉或者近三十块钱的泡菜火锅了。
当时的感觉就是，韩食是没有太大变化，但可以常吃的料理，统共只用两种酱料调味，饭面菜肉全靠它们了，当时流行的一个笑话就是，中国学生问韩国学生，你们的料理为什么只有红色的。
而韩国学生不服气地回答，没有啊，还有橙色的。
来到北京之后，发现这里的韩国人和韩国料理都多到令人惊讶。
而北方的牛羊肉比较上乘，这也给烤肉类居多的韩国菜提供了加分。
我对“汉拿山”、“三千里”这样的大型连锁韩国料理店并不是十分感冒，反而很喜欢新源南里的一家没有名字只写着24小时营业的韩国小店。
他们的烤肉用的不是现代化的电炉，而是类似黄铜大钹的一只铜盘，先用猪油在上面抹匀了，然后再烤肉。
这家店的葡萄酒五花肉、腌牛肉、牛舌都是大份且香气扑鼻的，被专业人士称赞过的大酱味道也是一流，可以直接用来配白饭吃。
更让人觉得亲切的是，因为店家是日夜开着的，所以随时都能走进去坐到二楼席地的位子，舒舒服服地要一锅牛骨炖汤面条火锅和一个泡菜饼，喜欢喝酒的还可以要一小瓶真露烧酒，有种非常居家、不拘束的感觉。
如果非常中意烤肉的话，可以走得更远一点，到望京。
那里有韩国城，是北京比较密集的韩国人居住区。
有一家“李朝王排骨”，做的是专业的韩国带骨烤肉，一般的韩国料理店是不大能见到的。
而他们的开胃小菜也会送得特别多，做得特别用心，无论是芝麻菠菜、蜜渍黑豆还是泡菜鱼、土豆泥，都是分量足足．几乎要抢去后面烤排骨的风头。
而号称韩国国家特级餐厅的“寿福城”，据说是韩国大使馆宴请和韩国明星出没的京城韩食圣地。
如若介绍这家餐厅，他们的食物倒可以放到一边去暂时不提了，关键是卫生间内装有欧姆龙血压计，大厅里有可以直接打往韩国的免费长途，且上个厕所还可能碰到张娜拉！
从这里可以再次看出，韩国人的聪明之处就在于，美食不够有底蕴，就让美女来补足。
你看看那些高级牛肉、烧酒，以及韩餐馆的广告，哪一个不是他们的顶级明星包圆的？
而在韩国以外，恐怕就没有这种事，无论是东方还是西方的美女们，只可能为化妆品名车名表代言，又怎肯屈尊降贵端着一盆生牛肉做广告呢？
在过去的一百年中，很少有非韩国人知道韩国料理是怎样一回事，但现在，韩国料理已经风靡到了美

国。

第一图书网, tushu007.com

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:http://www.tushu007.com