第一图书网, tushu007.com

<<年夜饭的艺术>>

图书基本信息

书名：<<年夜饭的艺术>>

13位ISBN编号：9787108036131

10位ISBN编号：7108036134

出版时间：2011-1

出版时间：三联书店

作者：鲁伊

页数：358

字数：300000

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

内容概要

2010年初，几路记者踏上旅途，为读者寻访一份新春礼物，这就是《年夜饭的艺术》(100种创新菜)和《葡萄酒的奥秘》(著名产地和1O0种推荐酒)。
我们想以深切的关怀，送去让生活更美好的信息，这既涉及观念层面，又关乎人的现实需求。
两期专刊面市后，深得垂爱，故汇成一一套滋养情趣的丛书，未来，还会有趣味盎然的事物和文字不断汇聚到此。

第一图书网, tushu007.com

<<年夜饭的艺术>>

书籍目录

北京的天地　便宜坊：蔬香酥烤鸭　洪运轩：老北京清真涮羊肉　大董：秃黄油　全聚德：水立方鸭舌　布鲁宫：法式猪肉炖菜　丰泽园：葱烧海参王　香格里拉饭店蓝韵餐厅：蟹肉、牛油果及蘑菇沙拉配九层塔雪芭　伊锦园：果香鹅肝脆皮鸡　凯宾斯基Kempi Deli：黑白脆芝麻巧克力慕司　梧桐：家里茄堆　湘君府：剁椒鱼头　顺峰：石锅海捕虾　8号公馆孔乙己尚宴：脱骨带鱼　功德林：功德肉饼　悦筵：澳洲椰丝巧克力蛋糕配椰汁奶油酱　黄埔会：法式浇汁小羊腿　四叶：大三元寿司套　Barolo：海盐煽羊排配红酒烩小洋葱　北大食堂：豆腐圆子　甲21号招待所：混鱼头　天下盐：迷踪野鸭　悦食悦香：孜然烤虹鳟鱼　前门M餐厅：意式橘味奶油酥+橘子雪芭+柑橘罂粟籽蛋糕拼盘　瑜舍Sureno餐厅：果汁蜂蜜迷迭香蒜酱腌羊排烧烤　Face餐厅：干咖喱猪里脊片　海棠居：一个萝卜　淮扬村：特色牛头鲍　Domus：牛轧糖冰激凌　茉莉：茉莉花炒小河虾　“创新菜”和菜的“创新”　鸡油的变迁上海的排场　苏浙汇：蜜汁火肪　天地一家：金必多浓汤　锦庐：小米南瓜时蔬　湖庭：火鸭干丝•　福1088：朗姆酒葡萄干冰糕　牛市中餐厅：牛骨髓小笼包　壁辰：低温三文鱼　Jean Georges Shanghai：法式鹅肝酱配酸樱桃、糖衣开心果　Mr&MsBund：柑橘罐巨虎虾　致真酒家：江南红烧肉　新大陆中国厨房：茉莉花茶提拉米苏　艾利爵士餐厅：“波士顿龙虾”　翡翠36：多宝鱼配刺山柑柠檬土豆　上海半岛酒店：健康下午茶　混搭是一种很高级的凶险境界　来自异时空的食材广州的食材　白天鹅宾馆：白切葵花鸡　炳胜：金牌黑叉烧　北园酒家：旗开得胜桂鱼球　北园酒家：红米肠伴芝麻卷　广州酒家：日本金瓜粗粮煮珍珠参　大椰丰饭：眼睛螺炒四角豆　大有轩：呛大闸蟹　大有轩：花腩焖凉瓜煲　鑫桂园：黑松露牦牛肉酱拌饵丝　柏悦酒家：卤水鹅肝　半岛名轩：鲜果汁乳猪件　东兴饭店：黄鳝饭　有腥气：胜瓜粥水浸红鳕鱼头　海鲜街菜馆：芽菜炒大肠　宴荟：松皮相思红豆包　恒信客家王：梅县算盘子　凯悦酒家：雪莲子竹燕窝炖敏肚公　雅苑：草莓骨　沈生汤馆：引火水鸭汤　养源殿：石斛花炖豆腐　厨房制造：野米粥水浸元贝　毋米粥：粥底火锅　新荔枝湾：成哥烧鹅皇　黄埔华苑：金牌海皇刺皮汤　有传统无正宗　有嚼头没看头成都的味道　巴国布衣：生焗鱼云　华府：泡椒手剥笋　明婷饭店：脑花豆腐　红杏酒家：精品土鸡片　老房子金沙元年：黑龙蹄筋　云门锦翠：韭香桃油　锦江宾馆：宫保鹅肝　上席：竹荪肝膏汤　子非：黄金回锅肉　武侯首席：生拌富硒花生　洲际大饭店龙轩：功夫汤　茶马古道：椒盐皮皮虾　大妙：精品清油火锅　创新的意义　冒险的创新与军阀胃口香港的厨房

<<年夜饭的艺术>>

章节摘录

版权页：插图：传统烤鸭有四大缺点：油腻；营养结构不合理；冷了之后有禽腥气；小料中有葱，吃完口气不清新。
10平米见方的一间小屋子里，三台风扇三台空调敞开了一齐猛吹。
在三九的最后一天享受如此反季节待遇的，是挂在铁架子上20多只吹得鼓溜溜的肥硕鸭子。
袁振昌手持挑竿，在鸭丛里穿来穿去，摸摸鸭皮，把四角的调到中央，靠边的换个方向。
然后挑起一只：“这个得赶快烤，不然该反油跑色了。
”在以焖炉烤鸭与全聚德分庭抗礼的老字号便宜坊，袁振昌已经当了20多年的烤鸭师傅。
他如今烤的鸭子，同早年间相比，多出了许多花样。
“这个是传统的，这个是花儿香酥，这个是蔬香酥。
”颇有些拗口的名字，经一口老京片子的演绎，变得格外有韵味。
可怎么从一架外表一模一样的鸭子里分出三种来?“我们自个儿有记号。
”缠着问了半天，厨师长任迎春点了头，袁振昌才透露秘密——原来是在鸭子嘴上。
两片嘴儿齐全的，是便宜坊传统老配方的烤鸭，掰掉上半片嘴的，是花香酥烤鸭，掰掉下半片嘴的，则是蔬香酥烤鸭。
任迎春说，早两年，还有莲香酥和枣香酥，和花香酥、蔬香酥一起，对应四种烤鸭的不同风味：莲子馨香，大枣甘香，茉莉茶香，蔬菜清香。
“莲香和枣香味道不突出，逐渐不卖了，现在最受欢迎的，要数蔬香酥。
”任迎春说。
为什么要叫蔬香酥?蔬香酥烤鸭和传统的烤鸭有什么差别?任迎春笑了笑：“这个，你还是去问我师傅吧。
”任迎春的师傅是孙立新。
未见其人，早闻其名，如今身为便宜坊集团副总经理的孙立新，可是响当当的中华十大名厨，京城厨师圈里坐头几把交椅的主儿。
但孙立新最自豪的，却是自己的经历。
“北京有名儿的这些大厨里，跳槽最勤的，要算我。
”孙立新呵呵笑着说。
1981年，24岁的孙立新，就是华都饭店的总厨，这之后，他掌过勺的地方包括燕山大酒店、天伦王朝、新华保险大厦、渔阳饭店。
因为一直是行政总厨，川鲁粤西餐，样样都要管，让他对几种菜系的精髓都了解至深。
“一路跳过来，至少跳丢了两套房子”，但好处是，复杂的经历为他在菜式上的创新提供了深厚积淀。
“不然，一天烤鸭师傅都没当过，怎么轮得到我来创新烤鸭?”查国家知识产权局的数据库，孙立新是“蔬香酥烤鸭及其制作方法”的专利发明人。
为什么挑鸭子下手?“中餐里任何一种菜，都没有北京烤鸭这样举世闻名，上百年经久不衰。
”孙立新说，“水煮鱼，小龙虾，流行过一个阶段，就销声匿迹了，只有烤鸭，再过几百年，还是一样受欢迎。
”

<<年夜饭的艺术>>

编辑推荐

《年夜饭的艺术》：苏浙汇：蜜汁火肪北园酒家：旗开得胜桂鱼球鑫桂园：黑松露牦牛肉酱拌饵丝福临门：官燕酿竹荪卷伴鸽蛋

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