第一图书网, tushu007.com

<<舌尖上的中国>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上的中国>>

13位ISBN编号：9787511239815

10位ISBN编号：7511239811

出版时间：2013-2

出版时间：光明日报出版社

作者：本书编写组

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

前言

味到深处即是家在中国人的传统语境中描述一家人日子过得好，总会夸一句“你看人家的日子，过得有滋有味的”。
“有滋有味”于中国人的传统生活中，渐渐上升为一种幸福的表征。
日子过得有滋有味，无疑也是千百年来每一个中国人，每一个家庭的愿景。
“有滋有味”怎么说也离不开这“滋味”二字，而这“滋味”二字却怎么也离不开这家，怎么也离不开这“柴米油盐酱醋茶”。
中国人追求生活得有滋有味，将美食调和搭配成百般滋味，借由舌尖感知生活的酸甜苦辣咸，殊不知，这至味入心，味到深处即是家了！
编辑部收到读者来信，其中有一位北漂的东北小伙子给我们讲述了他对滋味的独特感受。
他说自己从小到大一直以为酸菜有着浓重的铁锈味是理所当然的事，离家以后才知道铁锈味是因为母亲炒菜用的铁锅……但离家10年，在外面几乎没有吃过东北酸菜。
非不能，实不想——没有铁锈味的酸菜，反而让他不习惯了。
家里的不一定是最美味的，却是最真诚的；家里的不一定是最精致的，却是自己最习惯的。
很多东西都能用机器批量生产，包括饭菜，唯独有些记忆深处的滋味是无法取代的，不同的厨师，不同的家庭，每一个能够生火的社会单元都会养成专属的味道，这个味道，便是家了。
小时候，姥姥会做一种好吃的咸菜——辣腌豇豆。
一年四季，自家的饭桌上顿顿少不了这罐小咸菜，不多囤积，随吃随做，鲜少断顿。
起初并未注意它，只是关心每次变化的菜式和花样翻新的面食。
偶有一次，小咸菜断顿了，要一周后才能吃到新腌的。
不知为何，少了一罐辣腌豇豆的丰盛晚餐，总觉得少点滋味，少点家的味道。
是的，食材的选择、精湛的刀工、考究的火候，甚至是悠久的家传，最终都要落到一种难以忘怀且无法名状的独特滋味里，这种滋味漫溢到深处，便是家了。
为了还原家的味道，也为了重温家的感觉，我们最终确定了本期“团圆家宴”的主题。
按照“团圆家宴”的主题思路，本着“食物简单认真、温暖寻常家人”的创作宗旨，我们独辟蹊径，不再以地域、时间、食材等角度划分，而是回到味蕾最初最深刻的记忆：滋味。
以舌头最敏感的五味为线索，将生活“五味”寓于舌尖“五味”。
或许是“难忘的咸”“悠然的鲜”，也可能是“诱惑的辣”“温暖的甜”，甚至就是一味不知如何形容的“回味的香”。
我们还根据读者反馈，增加了索引板块。
将本书的90道菜品，按照主料的自然属性分为蔬果、肉类、水产、蛋奶豆制品、米面五大类；按照中国传统菜式类型分为冷盘、热菜、汤粥、主食与点心四大部分；您可据此索引做个性化的随心搭配，打造独一无二的团圆食谱。
最后，为了优化您的配菜体验，我们就本书的90道菜品，精心遴选、搭配、调和成了“春节团圆家宴”“端午祥和家宴”和“中秋赏月家宴”三大节庆菜单，以作您搭配的参照。
食物所开启的，绝不仅仅是味蕾的满足，而是内心的宁静，以及对于生活的关注，对于家人朋友的关爱。
静下心来，仔细挑选最新鲜的食材，一刀一刀地去梗剖皮，等待汤羹熬炖数个小时，并微笑着端给父母、爱人、孩子，享受他们的大快朵颐或是细细品咂。
当你慢下来去做，静心去感受，一定能收获一种久违而原始的平静与美好。
我们愿与您一道共同经营和感知这份平静与美好！
本书编写组2013年1月

<<舌尖上的中国>>

内容概要

风靡全国的纪录片《舌尖上的中国》是团圆家宴的情感母体和精神渊源
本书是《舌尖上的中国》系列菜谱的“ 节庆家宴 ”篇
是对《舌尖上的中国》最得精髓地传承和最取其法地延伸
本书精选最具团圆气氛的精美菜式
让您的美食体验备感温馨
本书设有最实用的团圆家宴菜式索引
为您的个性化配菜提供最有裨益的帮助
本书荟萃90道家宴经典至臻美味
为您精心打造3大传统节日饕餮菜单
南菜北做，东菜西吃，大中华美食融会贯通
食有尽爱无穷，家和万事兴
团圆家宴与您一道拴住挚爱的胃，温润至亲的肠
煲好爱情的粥，煨香亲情的汤

内容简介：
“ 食物简单认真，温暖寻常家人 ”，团圆家宴，从我们心底最柔软最细腻的部分出发，回到味蕾最初最深刻的记忆：滋味。
以舌尖最敏感的五味为线索，循着难忘的咸、悠然的鲜、诱惑的辣、温暖的甜和回味的香，还原出一个团圆的家，将人生况味寓于舌尖五味，以舌尖五味品咂生活滋味。
同时为了突出团圆节庆的气氛，我们就本书的90道经典至臻美味，借花献佛，精心遴选、搭配成了“ 春节团圆家宴 ”“ 端午祥和家宴 ”和“ 中秋赏月家宴 ”三大节庆菜单，用美食铺就了一条温暖静谧的回家路。
食物所开启的，绝不是味蕾的满足，而是内心的平静，以及对于生活的关注，对于家人的关爱。
愿您静下心来去感受，收获一份久违而原始的平静与美好。

作者简介

《舌尖上的中国:团圆家宴用心做》编写组，民俗学家，历史学家，文化名人和专注拍摄美食近20年的专业摄影师组成，确保了美食的全方位、多角度呈现。
编写组跟CCTV纪录片《舌尖上的中国》节目组保持着亲密的合作关系，掌握着美食前沿的第一手资料。

书籍目录

序味到深处即是家006 01难忘的咸009 生熏马哈鱼010 锅烙012 酱汁豆腐014 辣味咸鱼015 霍尔达克016 风味阿魏菇018 上汤鸡米海参020 咸肉粽022 萝卜丝烧饼024 鲜虾饼026 鲜虾粉果028 干煎鱼030 素火腿032 掐菜牛肉丝034 绍子烘蛋036 蚂蚁上树038 酱爆鸡丁039 干煸四季豆040 02悠然的鲜043 炝三鲜044 台南度小月担仔面045 翡翠蹄筋046 碗蒸羊羔肉048 苔菜烤白虾049 羊肉提花包050 蟹黄扒鱼肚052 鸡汤灌鳜鱼054 白汁鸡枞056 生地煮青蟹058 古法蒸金边龙脷060 奶汤锅子鱼062 炒鲜奶064 蜜汁锅炸066 鼎湖上素068 鸡吞翅070 奶汤素烩072 芙蓉鲫鱼074 03诱惑的辣077 飘香灯笼骨078 开胃鱼面080 新疆椒麻鸡082 羊肉盖饼084 尖椒鸡086 大蒜鲶鱼088 泡椒板筋090 香辣牛干巴092 布咖喱土豆094 酸辣里脊096 锅贴鱼片098 锅巴肉片100 豆瓣鲤鱼102 碎米鸡丁104 五更肠旺106 干煸鳝片108 五更豆酥龙鱼110 麻辣牛筋112 04温暖的甜115 蜜汁南瓜116 糖醋鱿鱼卷118 豆腐果120 豌豆黄121 榴莲酥122 茴香酥油果124 奶油大虾126 木糠布甸128 猪油包130 蜜枣扒山药132 江米凉糕134 核桃泥136 酿雪梨138 干蒸莲子140 玉米面发糕142 豆沙麻团144 牛奶花生酪146 白糖伦教糕148 05回味的香151 酱焖茄子152 马家烧卖154 河套红扒猪肉条156 锅烧河鳗158 酱鳊鱼160 红烧北菇161 麦香肚尖162 生敲韭香鱼164 油渣莲白166 洱海冻鲫鱼168 北海豉汁蒸带子170 鱼片粥172 春笋烧鲴鱼174 酿扒竹笙176 香酥鸡腿178 泡菜肉末180 蒜苗腊肉182 冬瓜雪184 食材索引187 菜式索引188 团圆家宴推荐菜单190

章节摘录

版权页： 插图： 马哈鱼，又名鲑鱼，是自然界中最恋家的旅行者。
它们在淡水中孵化，在海洋里生长；及至成年，又逆流而上，历尽艰险，回到出生地产卵，然后死去。
这种九死不悔的返乡之旅，不免让人心有戚戚。
千里跋涉，是一代代马哈鱼的宿命，却也造就了它们紧致的肌理、上佳的肉质。
生熏马哈鱼，以糖熏法制成，色深、味重。
当地人用此法熏制马哈鱼，或许也是为了使这种乡恋的感情更香浓吧。
其实，执着返乡的，又何止马哈鱼呢？
主料 马哈鱼，切去头尾、片成两片、剔去刺骨 辅料 葱，切段 姜，切片 芹菜，切段 绍酒 五香粉 鲜味料 香油 盐 白糖 茶叶 做法 1.将处理好的马哈鱼在清水中浸泡15分钟；2.取出鱼肉，用葱段、姜片、芹菜段、绍酒、五香粉、鲜味料、香油、盐腌制3小时；3.将白糖、茶叶均匀地铺在锅底，上面放一个箅子，开火加热白糖和茶叶；4.将腌好的鱼肉放在箅子上，中火熏至锅起黄烟，关火，把鱼肉翻个，再开火熏制15分钟；熏好的鱼肉用香油刷匀即食。
关键 1.用葱段等腌制鱼肉时，一定要入透味；2.白糖、茶叶铺在锅底后，需稍熏片刻，再下鱼肉。

编辑推荐

《舌尖上的中国:团圆家宴用心做》是《舌尖上的中国》系列菜谱的“ 节庆家宴 ”篇，是对《舌尖上的中国》最得精髓地传承和最取其法地延伸。
《舌尖上的中国:团圆家宴用心做》精选最具团圆气氛的精美菜式，让您的美食体验备感温馨。
《舌尖上的中国:团圆家宴用心做》设有最实用的团圆家宴菜式索引，为您的个性化配菜提供最有裨益的帮助。
《舌尖上的中国:团圆家宴用心做》荟萃90道家宴经典至臻美味，为您精心打造3大传统节日饕餮菜单。
南菜北做，东菜西吃，大中华美食融会贯通。
食有尽爱无穷，家和万事兴。
团圆家宴与您一道拴住挚爱的胃，温润至亲的肠。
煲好爱情的粥，煨香亲情的汤。
荟萃90道家宴经典至臻美味，精心打造3大传统节日饕餮菜单。
南菜北做，东菜西吃，大中华美食融会贯通。
食有尽爱无穷，家和万事兴。

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