第一图书网, tushu007.com

<<讲食集>>

图书基本信息

书名：<<讲食集>>

13位ISBN编号：9787530648742

10位ISBN编号：7530648748

出版时间：2008-4

出版时间：百花文艺

作者：特级校对

页数：191

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

有人精通某一个地方的菜，而作者熟悉中国各地方的菜，并知道某一个菜的来龙去脉。
至于既能动口又能动手，更是他人所不能。
所以讲起中国菜，作者是难得的第一人。
《讲食集》是作者特级校对老年移居美国后出版的又一部有影响的食文化著作。
书中所论，常常推陈出新，自成一家之言；掌故逸事，更是信手拈来，令今天的食界朋友大开眼界。
正如其好友白门秋生所言，有根底的读了可由此悟得大道。
今再次推出《讲食集》，并附上作者另外一些作品，许多久已失传的东西，读者可以重寻。

<<讲食集>>

书籍目录

讲食集卷首语口之于味也，未尽同嗜“ 南方之蛮 ”的蛇羹由基辛格说到“ 炼油 ”“ 中餐症 ”与味精泛谈旧金山的食日日新的中国菜炒与芡发扬光大食的文化——《中华饮食》杂志读后感“ 南蛮 ”的羹汤动的食物工厂张大干的宴客与扫堂腿中法名菜“ 大马站 ”与“ 洋葱汤 ”宋江的“ 红白辣鱼汤 ”天下至味的东莞鱼包贾宝玉的汤温哥华的广东馄饨“ 起阳草 ”炒鸡蛋白“ 乃役于人 ”的“ 懒人菜 ”嬉皮土的“ 黄豆牛扒 ”露台种植蔬菜江太史嫡传名菜判鸡可用小刀转秀艇与明火白粥“ 梁公粥 ”与“ 二嫂粥 ”难得一见的“ 瓜菜席 ”“ 赛时迁 ”与“ 教化鸡 ”不吃干贝的“ 干贝扒绍莱 ”没有厨房的菜馆价比黄金的“ 香■炖鸽 ”“ 翡翠金钱 ”名符其实的“ 鸡茸粟米 ”“ 番茄煮鸡蛋 ”董家“ 盐水鸡 ”酿茄子也作“ 政治武器 ”蒸肉饼加葱花“ 驼背鎏 ”妙手炒鲈鱼球不卸水的“ 蒜子干贝 ”名不副实的“ 炒鸽松 ”美西的全鲈席翠亨村茶寮的“ 黄鳝两味 ”“ 狮子头 ”与“ 老少平安 ”后记／周鼎鼎鼐杂碎(精选)序／柳存仁西人为什么说“ 吃在中国 ”福州名菜“ 佛跳墙 ”何泽民的“ 咸鱼全席 ”吴菊芳的“ 炸白糖糕 ”三只鸭胸肉做的“ 紫萝鸭片 ”又酥又香的阿七“ 炸生蚝 ”“ 原盅鸡饭 ”与生鸡蛋“ 鸡子戈渣 ”与锅炸附录美式的炒面

章节摘录

诗情画意的菜　　这位达官贵人当时因公道经该地，顺访故人的遗孀，初不知这位故人的遗孀夫丧子亡以后。
家景萧条，只有一个相随多年的老仆妇相依为命。
遇到故旧光临，免不了尽地主之谊，但哪里来钱呢?倾其所有，只有几个制钱。
还是这位老仆妇人急智生，说：“老太太请放心招待客人，我会妥办款客的菜了。
”结果就弄出了几个诗情画意的菜。
这个传说的故事是真是假，也不必管它，如果这位会做诗情画意的菜的仆人生当今世，而诺贝尔奖金又有一项烹饪艺术奖的话，得奖的必这位仆　　妇无疑。
　　假如开菜馆做菜，全要弄成有诗情画意的菜，恐怕免不了关门大吉。
尤其在美国，弄几个像图案厕的冷拼已不容易，这非大头厨们做不来，而是人力、时间和各种限制。
所以中菜的色，吸引非中国食客的可能性不大。
倒是中菜的“盆头”却比任何外国菜的菜式多，变化多，一只鸡就有逾百种以上的做法，一棵菜也可变出多种不同的烹调。
好奇喜新是人的通性，为了好奇而吃中菜的外国人很多，但一次、二次、三次以后，新的变陈，少了好奇的吸引。
如“甜酸猪肉”，有些美国人父传子地仍继续每吃中菜必吃“甜酸猪肉”的，此因西菜里没有“甜酸猪肉”这类味道的菜，二来一般的“甜酸猪肉”的甜酸味既不太甜也不太酸，他们吃得甚为过瘾。
故老拙认为，中菜对西人最具吸引力的，还是一个味字。
　　中菜烹调是有组织有系统的，既是一门科学，也是一项很复杂的技术，刀铲的技术要是不熟练，做菜不但要多花时间，也不易做出好效果的菜。
中菜也是一种艺术，同样的作料，同样的烹调器具，同样的火候和处理方法，做出的效果却非人人一样。

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