

<<家常真味-壹>>

图书基本信息

书名：<<家常真味-壹>>

13位ISBN编号：9787540681036

10位ISBN编号：7540681039

出版时间：2011-1

出版时间：广东教育出版社

作者：江献珠

页数：144

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>

## <<家常真味-壹>>

### 内容概要

《钟鸣鼎食9：家常真味（1）》以一日三餐的居家菜为主，强调粗料细做，让居家菜轻而易举地走上一个新台阶。

以梅菜扣肉为例，从选肉、选梅菜，到煮肉、煎或炸肉、猪肉去腻，最后选盛器、填碗等细节安排都有讲述。

作者见多识广，几十款菜里除了在香港的日常菜式，还有儿时家族鼎盛期吃到的美食，在美国学到的家常菜肴，教烹饪课时给学生演示过的菜式，到美国豪门大户上门到会时烹制的旧式排场大菜。

力求以味为先，清淡为尚，注重时令，中西共治。

以图文并茂的形式，分步详解读者关心的焦点，操作中的难点、关键点，每个菜都配上心情故事，娓娓道出粤菜文化的演变和种种趣事。

## <<家常真味-壹>>

### 作者简介

江献珠，民国初年羊城首席美食家江孔殷——江太史之孙女，经典的太史蛇羹便是源于江家。其早年毕业于香港中文大学崇基书院，负笈美国费利狄更逊大学（Fairleigh Dickinson University），获商业管理学硕士，后在加州州立圣荷西大学（San Jose State University）营养系讲授“中国饮膳计划”，并在卧龙里学院任教中国烹饪，更为美国抗癌会筹款，义务教授中菜筵席兼上门到会，烹制民初羊城四大酒家名菜。

江献珠为国际慢食会、烧烤美食会香港分会会员，中国首都保健营养美食学会特邀理事。历年多次与中国各地名厨作烹饪技术交流，对中西烹饪均有深切知识及研究，并长期为《饮食男女》美食杂志撰写“珠玑小馆家馐”专栏，著作有《汉馐》（Chinese Cooking英文版）、《兰斋旧事与南海十三郎》、《古法粤菜新谱》、《微波炉中菜大全》等。

<<家常真味-壹>>

书籍目录

编者的话  
肉类·家禽  
《食经》原版重见天日  
金银猪脚“正宗”难守  
梅菜扣肉看“料理美食王”榨菜炒肉丝  
闲话猪肉香茅干葱焗猪排吃粥炒粒粒粗料细做猪耳沙律  
贵妃是谁？  
贵妃鸡翅无“鸡”之谈  
酱爆鸡丁家厨以煎代炸  
黄榆鸭片学“间”泰味鸭舌  
水产粤菜的“饼”  
鱼肠煎芋饼  
过年杂忆下巴划水  
小鱼文化炒咸鱼  
什么是美式中菜？  
虾龙糊名厨品德  
XO酱炒带子一代不如一代  
茄汁煎大虾旧味难寻  
鱼肉煎瓢三色椒  
桃花流水火腿蒸鳊鱼  
蔬果柿于丰收  
柿于蛋糕岁末话生菜炒腊味  
松杂锦菜的杂感杂锦  
茁菜厨娘的今昔且办酥天狗  
黄菌炒下水足眠之夜  
三色菜两款萝卜A与茼蒿萝卜A  
丝鲷鱼杨锅塌与锅贴  
鲜藕锅塌豆腐爱莲说  
鸡肉莲藕饼两吃可持续远景  
生抽王千烧茭笋汤羹小食“色”毋“和”蟹肉鱼肚羹  
守门大将军坞茸燕窝羹  
越南菜越南冻粉卷“白吃”  
雪菜肉丝焖米粉小苏打的两面观  
笑口枣与“糖”无缘七宝甜涵跋

## &lt;&lt;家常真味-壹&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：2001年我为纪念先师特级校对陈梦因先生所编撰的一套两册《粤菜溯源系列》出版后不久，中国内地一家出版社的编辑，通过万里机构转寄我一信，表示想在内地将特校老师的十集《食经》原装出版。

这消息实在使我兴奋莫名。

先师生前想将《食经》再版，患癌后往返美国香港两次，多方接洽，仍未能获得香港出版界的青睐，竟而郁郁而终。

我那两本食谱，不过只挑出我喜爱的菜式，在今天的状况下，按着他的食经烹煮出来，补上食谱并加插图而已。

先师在60年代退休返美，退出香港饮食江湖，在家舞刀弄铲，不时款客以自娱。

我们后辈得尝先师好菜及教诲，每每思及当日好时光，真的感慨万分！

为他编撰食谱，不过聊表思念及谢意于万一。

我这份心意，竟然在国内引起有人对他的赏识，那真是始料不及。

但我觉得仔肩已卸，这事应交由陈家子弟来处理，便将原信寄给先师的长媳吴瑞卿。

经过两三年的来往商议，简体版于2008年1月发行。

香港商务印书馆不甘后人，率先在2007年11月出版了一套五册的《食经》繁体版，由吴瑞卿重新勘误，不再是纸张印刷简陋、排字错漏百出的散册，而是人皆可拿在手上一读再读、韵味深长，但仍是未经无谱的真正《食经》。

我接到赠书后，捧在手上略读一过，内容我早已滚瓜烂熟，没有当真的惊喜，只有对先师更加怀念。

如果他看到我今天，依然谨遵他的教诲，默默耕耘，泉下也会安心吧。

有一次见到梁玳宁，她说行内竟有人说特级校对不懂烧菜，所写不过是信口开河罢了。

这话过火了些，但会食的不一定会煮。

像先祖父从未下过厨，但他却巍为羊城首席食家，今日留传下来几道冠以太史的名菜，全出自他的意念，而通过厨子精湛的技艺去表达出来。

其实玳宁每次到旧金山看望她的留学儿子，老师一定在家亲自设宴招待。

我屡屡说过，先师不是什么名厨或今日所滥称的厨神，只是喜欢在家“拈几味”家常不过的菜馐，与朋友和后辈分甘同味而已。

在我和他数十年的交往，大家可说是相知极深，是亦父亦师亦友的关系。

<<家常真味-壹>>

编辑推荐

《家常真味1》：中国粤菜第一家，演示最正宗最纯粹的中式面点20年心血水滴石穿香港美食大师倾心之作美味家饌、分步图解

<<家常真味-壹>>

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>