第一图书网, tushu007.com

<<蔡澜食单·中国卷2>>

图书基本信息

书名：<<蔡澜食单·中国卷2>>

13位ISBN编号：9787547404508

10位ISBN编号：7547404502

出版时间：2011-8

出版时间：山东画报出版社

作者：蔡澜

页数：235

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

<<蔡澜食单·中国卷2>>

内容概要

《蔡澜食单》系列图书是萃辑蔡先生多年饮食文章，分地域汇编的最齐全、最强势饮食百科全书。
蔡先生这套书，是与我们一起共享几十年的饮食经验。
《蔡澜食单?中国卷2》是食单系列中，蔡先生有亲身体验过的中国菜和中国餐厅，值得记录的美食经验。

蔡澜先生语录：对于食物，我只分好吃和不好吃，不会用很多花巧的词句去形容。
友人批评我的文字不能嚼噬，我一笑置之，嚼噬的应该是食物呀。
这一辑书，只是我的个人记录，希望能反映我这个年代的人，吃过的是什么东西，就此而已。
没有什么文化价值，看与不看，无所损失，特此告知。

蔡澜先生语录：老实说，我并不会吃。
我只懂得比较。
觉得在住宅附近吃一碗平凡的云吞面，不如加点努力，走到远方，吃一碗更好的。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

蔡澜先生，著名作家。
身份多重，也是美食家、旅游家、电影人。

蔡先生年轻的时候先后任职邵氏、嘉禾两大电影公司，监制多部成龙电影，是电影界泰斗人物。
蔡先生先后在东京、纽约、巴黎、首尔、台北、巴塞罗那和曼谷等地居住过，通晓多国语言。
曾向冯康侯先生学习书法、篆刻，向丁雄泉先生学习绘画，闲时写写书法，刻刻图章，画画花草以自娱。
后又以写美食专栏闻名，近年来又不断组团旅游，走遍天下，吃遍天下，写遍天下。

第一图书网, tushu007.com

<<蔡澜食单·中国卷2>>

书籍目录

广东篇
食在香港
智慧
茅山食府
客家王
大同酒家
沙河大饭店
广州酒家
广州大食会
广州月饼
侨美
广州新印象
番薯煲
雅苑餐厅
满足
养生馆
美食城
……
海南篇
武汉篇

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

版权页：插图：“特别一点的是看到了活沙虫。
”“沙虫？
是不是沙蚯蚓？
”友人有点怕。
“唔。
福建人也用它来做土笋冻。
是埋在沙中的食物，洗得很干净，一点也不恐怖。
在店里吃到的是椒盐沙虫，那是把沙虫喂一喂面粉，像天妇罗的吃法，失去原味。
潮州人就那么光身地炸来吃，炸得脆脆的，那才是喝酒时最好的谜菜。
”“野味呢？
有没有吃野味？
”“我一向反对吃野味的，也不是因为什么崇高的观念，纯粹因为烹调技术练习不够，野味总不能天天烧来吃，大师傅如果能够把鸡牛羊和猪肉做得好，已经食之不尽。
”我说。
“中山人的猪肉又有一个什么做法？
”“他们的砂锅扣肉，用的是五花腩，炮制时最花工夫的是漂油。
”“什么叫漂油？
”“把那一大块肉煮熟后，放在钉板上一面拍打一面浸水。
把肥油逼出来，就叫漂油。
然后加配料腌制，拿去红烧，烧到肉面变黄，瘦肉部分变红，再切件，每一件摆一块已经煮熟的粉葛或者芋头，用青菜或者梅菜垫底，排进陶钵里面。
隔火炖一个小时上桌，这种扣肉肥而不腻，猪皮部分最好吃。
”“这道菜很普通嘛。
”友人说。

编辑推荐

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