

<<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>

## <<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。

<<蔡澜食单·中国卷2>>

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。

<<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

<<蔡澜食单·中国卷2>>

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。

<<蔡澜食单·中国卷2>>

编辑推荐

<<蔡澜食单·中国卷2>>

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>