

<<五湖四海家常菜1>>

图书基本信息

书名：<<五湖四海家常菜1>>

13位ISBN编号：9787108042569

10位ISBN编号：7108042568

出版时间：2012-11

出版时间：生活.读书.新知三联书店

作者：stella so

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>

<<五湖四海家常菜1>>

内容概要

明报专栏结集

<<五湖四海家常菜1>>

作者简介

Stella So，毕业于香港理工大学设计学系，毕业作品《好鬼栈》以九宫格和香港旧区绘出对香港文化的怀念与期望，曾获2002年第八届香港独立短片比赛动画组冠军，其后获邀参加多个国际电影节，大获好评。

03年替歌手黄耀明制作动画MV《下落不明》，04年参与舞台剧《1—City》的工作，05年创作动画《龙门搭电车》，04至06年在《MILK MAGAZINE》连载有关香港建筑情怀的绘本专栏[HK Powder]，把香港最有趣最被人冷落的本土文化——画出。

其插图漫画亦散见于各报章杂志。

<<五湖四海家常菜1>>

书籍目录

第一章 港式菜 Yuki姐：港版家常菜 Manda：放弃传统的Manda 强哥：火头将军吃冷饭 余太：余太的保身偏方 盈小姐：香港家常菜的承传 盈小姐：焗蛋糕的第五元素 苏太：不懂做菜的幸福（上） 苏太：不懂做菜的幸福（下） Heien姐：素食的迷思 TV：两种焗南瓜方法 Appie.Caivin.栗子：“八 后”的家常菜 第二章 客家菜 Ling姐：满屋部是食物的家 Ling姐：一百个元朗萝卜糕 Lvana：擂茶少女和她的爸爸 Lvana：客家酿豆腐 萍姐：煮黄酒配竹蔗水梅姐：简单入味客家菜 第三章 潮州菜 宝姐：潮妈的话梅猪手 卿姐：清粥一窝，小菜两兰碟 卿姐：潮州卤水 黄师傅：太极手推粉果皮 第四章 广府菜 黄太、芳姐和英姐：咕嚕肉还是糖醋排骨 霞姐：山区饮食 娟姐：一味两吃鲮鱼肉 嘉嘉：顺德三色蒸水蛋加姜汁撞奶 Holly姐：地道陈皮炆鸭香 谢太：男人也爱姜醋补身汤 妙姐和娟姐：南头煎鸭，一村两例 Yan媚：兰水臭程醋，养生极品 第五章 华南地区菜 欣媳：桂林米线，微酸微辣劲开胃 阿花：糯米肉丸子，晶莹通透 芳姐：台湾口味 花姐：海南鸡饭好不好吃？ Angela：啤酒鸭和五花腩

<<五湖四海家常菜1>>

章节摘录

版权页：插图：经常听到“你不会煮饭，无人要呀”这句话。

卿姐厨艺了得，成就早已超越了这句老生常谈。

卿姐1994年才由内地移居香港，自言没什么朋友，自己也忙于照顾两个女儿。

她倒是经常参与女儿学校的家教会活动，有时甚至主持500人活动的餐饮安排，她投入的程度，根据她自己的说法是，每次参与一个活动，不是活动前病，就是活动过后病。

事前病是心理压力，事后病是心力透支。

然而，她所做的一切大家有目共睹，校方觉得卿姐实在是位很认真、很投入的家长，于是邀请她入校董会，成为校董之一。

卿姐是很热情很好客的人，根据我们访问的惯例，由于不想太劳烦示范者，每次准备2至3个小菜就足够了。

但卿姐想介绍很多潮州的东西给我们，自己做的不少，还买了一些现成的小吃让我们开眼界。

例如这个潮州卤水，用卤水卤了鸭、五花腩和粉肠。

我只能欣赏卤水鸭及卤水五花腩透发出的暗亮的油光，无缘一亲它们的香泽。

至于小食我倒是吃了不少——黄麻叶、咸酸菜、潮州粥、豆酱姜、芋丝卷等，实在是丰盛人生啊。

卤水很合我脾胃，一来味道好，二来是够方便，一锅卤水可以浸不同的材料，可以分很多次用。

而卤水更可素可肉，一切自便。

卤水的材料也很简单，可以随自己的心意调配。

不要让坊间的道听途说阻碍你发现卤水的真情趣，它不神秘也不难做。

材料主要是五香粉、蒜头、姜、葱、冰糖和豉油。

把这些东西都放到锅里煮就成，怕成的话加一点水就好了。

<<五湖四海家常菜1>>

编辑推荐

《五湖四海家常菜1:广东及华南地区》是香港《明报》“五湖四海家常菜”专栏的结集之一，专论广东及华南地区菜。

<<五湖四海家常菜1>>

名人推荐

<<五湖四海家常菜1>>

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>