

<<五湖四海家常菜2>>

图书基本信息

书名：<<五湖四海家常菜2>>

13位ISBN编号：9787108042934

10位ISBN编号：7108042932

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2>>

内容概要

明报专栏结集2

## <<五湖四海家常菜2>>

### 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2>>

### 书籍目录

第一章 川菜 英姐：田头薄饼下午茶 英姐：为爱女而烧的糖醋鱼 钟琼：钟琼的川菜梦 钟琼：钟琼鱼 & 粉蒸肉 阿玲：际年卤水川菜情 阿玲：苦力专吃棒棒鸡 婷姐：四川的阿婷怕辣 第二章 京津菜、沪菜、鲁菜 阿英：杭州美食香港情 贞姐：东坡滚蛋 贞姐：上海冷盘 Ruby姐：仿制蟹肉与蟹羔的赛螃蟹 Amy姐：北京饺子的核心价值 Charmmy妹：Charmmy的魔法京酱肉丝 May姐：远程学煮京津菜 兰姐：拔丝地瓜非甜品 兰姐：鲜鸭蛋搓面条滑一滑 兰姐：韭菜盒子的营养哲学 第三章 东南亚、南亚、东欧菜 莲姐：入味泰菜好送饭 莲姐：清香泰味汤，饮得好舒服 潮妈：天水围的一小时生活圈 方伯：印尼串烧+沙褡 糖糖：越式咖喱猪红 糠糖：越式春卷不败之谜 糖糖：干睡后糖水 糖糖：开年围吃笱年馐 马田太太：巴基斯坦得甜饭 马田太太：巴其斯坦Biryani 马田太太：巴其斯坦咖喱鸡 马田太太：巴基斯坦薄饼 Rani：基础印度菜 Rani：papad薄饼中之最薄 Rani：咖喱豆饭与即食奶冻 Anna：天水围的俄罗斯煎炊肉丸 古太：土耳其酿茄子，慢工出细货

## <<五湖四海家常菜2>>

### 章节摘录

版权页：插图：吃饺子时，Amy回忆说：“我是上世纪六十年代的人，父亲在部队，那时中国穷困，又有饥荒，平时不可能有饺子吃，都是过年才吃一次。

所以小时候吃饺子是重要时刻。

我跟着母亲学包饺子、煮饺子。

因为过年，母亲最不想见到的是饺子放到汤里煮，饺子皮破了！

在中国人的农历年里出现破饺子是很不吉利的，本来是一家团圆嘛！

其实包饺子，馅主要有韭菜饺子，白菜饺子，选白菜饺的人就是不想要韭菜的味道。

如果放在同一个锅里煮，韭菜饺子破了，一窝汤都是韭菜味道，吃白菜饺子的人肯定不想的；所以饺子皮要做得好，煮得完整，除了美观外，也有“为他人考虑”的含义在内。

Amy很好客，除了饺子，还替我们示范茄盒。

茄盒跟我们的煎酿茄子差不多，只是盒子是茄子厚切，中间再开一刀，成一页书，肉馅夹在茄子书页之内。

煎茄盒之前要上粉浆，用鸡蛋和面粉开一个薄粉浆，盒子上了粉浆，再放入油锅里以慢火煎得香透肉熟。

Amy知道我不吃肉之后，觉得任由我坐着看他们吃肉汁丰富的饺子和茄盒有点过意不去，于是她要为我做点面条，用搓饺子皮剩下的面团。

我问：“这个面团不嫌水分太多吗？”

”Amy说：“这个可以的。

”首先将面团压成圆而薄的一片，再将薄片切成细面条。

这期间，我问北京葱油饼的事。

Amv说：“不如就做葱油饼吧！”

你吃吗？”

”我说可以呀。

Amy在那片压得很薄的面饼上倒上生油，撒上葱花，然后把整片饼卷起来成为一条面肠。

面肠切开两半，拿起一条，手各执一端，压好了，再切好。

## <<五湖四海家常菜2>>

### 编辑推荐

《五湖四海家常菜2:华北、东南亚及东欧地区》是香港《明报》“五湖四海家常菜”专栏的结集之二，专论华北、东南亚及东欧地区的饮食文化，突暴香港“美食天堂”及多元文化的位置。

<<五湖四海家常菜2>>

名人推荐

<<五湖四海家常菜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>