

<<味道江湖>>

图书基本信息

书名：<<味道江湖>>

13位ISBN编号：9787500836704

10位ISBN编号：7500836708

出版时间：2006-6

出版时间：中国工人出版社

作者：胡元骏

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>

<<味道江湖>>

内容概要

这是一本美食随笔，更是通过写吃的过程与感受，包括一些菜品的制作，来引领一个个时尚美食潮流，但它绝对不是一本菜谱，也请你千万别将它当作菜谱来看。

如果书中的一些制作美食的秘方被你无意间窥探到，那么请你保密，因为找出这些秘方不难，难的是得到秘方后的心理过程会复杂，我们还是低调一点比较好。

本书的文字幽默有趣，几乎每篇文字的结尾都会如马三立的单口相声般抖出一个小包袱，让你在品味美食的过程中永远保持一份微笑，有好心情才会有好胃口，这或许应该是作者把持的一种文字风格吧。

。

<<味道江湖>>

作者简介

胡元骏，生于70年代双重性格水瓶座血型不详20世纪90年代进入餐饮行业，从师香港名厨，从学徒到厨师长历经“磨难”终不悔。

1992年开始试验性地写字生活，同年小说处女作发表于《人民文学》上，其后小说、歌词、随笔、评论不畏艰险地一一触及。

目前貌似自由撰稿人、歌词作者。

做厨师的时候，因写歌词的原因，与诸多艺人接触，当我说自己是厨师的时候，他们都很诧异地露出不相信的神色；同时，在厨师当中，我说我在写小说和歌词，他们同样报以不能确认的眼神，当时觉得自己实在委屈，到底说自己是做什么的才能让大家都相信呢？或者这样介绍自己比较靠谱吧：曾经是一只特立独行的厨子，现在是边走边写特立独行的流浪码字工匠。

<<味道江湖>>

书籍目录

秋蟹撩人有多少蟹可以香辣抱着龙虾睡觉里迪克·鲍鱼翅魅力冰冷美丽北极贝最爱象拔蚌今天你麻辣了没有鱿鱼之美虾说刺身间或鱼生一天到晚水煮的鱼剁椒鱼头的转嫁拆烩鱼头咸鱼翻身纸包里的美食拔了刺吃减肥妙方——喝菜沙律——沙拉南瓜 & 金瓜谁人不识菌荷叶与莲藕之间盛夏的果实纯情木瓜榴莲飘香向北京烤鸭进发像鹅肝一样飞烟熏火燎出美味乳鸽飘香豉蒜椒圈成香鸡三杯鸡，九层塔秘制鸡翅的N遍尝试肥牛飘飘燃情四季的锅仔川肠挂肚元元说话韩国烧烤小猪快跑院长馍馍就这样把你涮熟牛排VS牛柳一起馋嘴吧“鱼香”非鱼香骨头的力量当煲汤已成习惯你吃药我用膳过桥只将食粥致神仙如仙如醉的粥底火锅蛋炒饭谁动了我的咖喱情迷西米露白雪映红梅蛋挞的诱惑xo酱的诱惑瓢和酿怎一个“啖”字了得春卷卷春品位麒麟节日吃什么音乐与美食有味道就有江湖(后记)

<<味道江湖>>

章节摘录

书摘 《虎口脱险》是我百看不厌的电影。

第一次看的时候还在上学，班里从西安转来个同学坐我的临桌，就爱吃馍，尤其是肉夹馍，引得我们几个好吃的主儿不由自主地加入了他的饮食结构。

于是我就给他起了个绰号“院长馍馍”。

这也是我给别人起的绰号里惟一个本人甘愿接受的。

说到肉夹馍，很多人都误认为在玩文字游戏，分明是馍夹肉嘛。

其实不然，据考证肉夹馍该有上千年的历史了，它的命名自然也在古代，当时应该是肉夹于馍，用在口语中就省略了“于”这个虚词，像这样的语言在西安还有很多。

肉夹馍的馍称之为白吉馍，出炉后皮粘连较松，俗称“两张皮”。

它皮薄松脆，内心软绵，可单独食用，但如果夹上颜色红润、软烂醇香的腊汁肉，呵呵，有你肚子好瞧的。

制作白吉馍要专门的烤炉，家里做不太实际，不过可以去专门卖馍的店家那里买来。

腊汁肉倒是可以在家DIY一番的，将加入适量的凉水、食盐、料酒、糖色，以及八角、桂皮、花椒、丁香等十余种调味品(用纱布缝制个料包装)的猪肉(后臀尖即可)，用凉水洗干净，切成1~2厘米的长条，压上个蒸锅的屉，先用大火烧开，撇去浮沫，再改用小火煮，保持汤锅小开，煮约2小时后改用微火焖，时间大约在3~4小时，此时肉已完全酥烂了，一锅被称为“肥肉吃了不腻口，瘦肉无渣满口油”，“不用牙咬肉自烂，食后余香久不散”的腊汁肉，就大功告成了。

不想试试吗？吃肉夹馍也是大有学问的：新出炉的两层皮，夹着喷香的腊汁肉，面饼的香气夹着老汤熬煮过的肉香，还有香菜，喜欢辣的再放入一些尖椒，既独立，又各有特点，还可以相互依托。

此时，你肯定会大吸一口气，盯着那喷香的肉夹馍咬将下去，只恨自己的肺活量小，要换气，是多么的舍不得呀。

拿起饼，第一口不要咬在正中间，偏一点，小口，就好像在轻轻地试探(怎么感觉像接吻)，饼的酥脆和一点点的腊汁肉先勾引着你；第二口还是小口，要咬在饼的另一边，两口之间要留出一大口的下嘴位置！快馋得受不了了吧，恰好第三口接踵而至，会有一种由内而外的满足感！但如果你一定要咬第一口是大口的话，哈哈！你会把肉从饼里挤出去一些的，弄个满手油，很狼狈！当然老吃家会在咬第一和第二口时，以手配合转饼，速度飞快地下口，以达到咬两小口却满满一口的美妙超凡境界。

那天，同学聚会，“院长馍馍”携一漂亮女孩前往，惹得我们几个老光棍很不平衡。

我端着酒杯过去“怎么着，不当院长馍馍了？”他深情地看了那女孩一眼，一副高高在上的样子，打着官腔“院长是肯定当不了了，不过馍馍一定要保留，还有，必须要加个后缀”！“什么？”

“doublef”

P100-101

<<味道江湖>>

编辑推荐

这是一本美食随笔，更是通过写吃的过程与感受，包括一些菜品的制作，来引领一个个时尚美食潮流，但它绝对不是一本菜谱，也请你千万别将它当作菜谱来看。

如果书中的一些制作美食的秘方被你无意间窥探到，那么请你保密，因为找出这些秘方不难，难的是得到秘方后的心理过程会复杂，我们还是低调一点比较好。

本书的文字幽默有趣，几乎每篇文字的结尾都会如马三立的单口相声般抖出一个小包袱，让你在品味美食的过程中永远保持一份微笑，有好心情才会有好胃口，这或许应该是作者把持的一种文字风格吧。

能添饱肚子已经是幸事，把肚子添的美轮美奂那就是奢侈了。

这个奢侈的意思是让美食来取悦你的身体，好的美食不但给你个好的身体，也让你有个好的心情，身心健康是任何外在的奢侈都取代不了的。

这是一本美食随笔，更是通过写吃的过程与感受，包括一些菜品的制作，来引领一个个时尚美食潮流。

<<味道江湖>>

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>