

<<一步一棵菜>>

图书基本信息

书名：<<一步一棵菜>>

13位ISBN编号：9787503224492

10位ISBN编号：7503224495

出版时间：2005-01

出版时间：中国旅游出版社

作者：《贝太厨房》工作室

页数：155

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>

## <<一步一棵菜>>

### 内容概要

蔬菜的烹调，也许更需要慧心和妙手。

豆腐的滋味如同一张白纸，如何点染全都存乎一心；蔬菜又各自不同，芦笋与茭白的差别之大，无疑比牛羊肉之间的远甚。

而对于每种蔬菜，我们都不得不顺着它们的天性去梳理，才能有色香味诸般周全的作品。

谓余不信，可以菠菜为证。

西餐做菠菜是下白水煮成糊状，放点调味然后用勺子把这惨绿色的糊糊舀一团到盘子里。

此种手段颇合卫生但人们却难以接受。

因此每一成年人都有了义务露出牙齿、坚硬地微笑着，以劝说下一代多吃一小口。

作为一贯具有务实精神的民族，他们对于菠菜的这种态度足可令人诧异。

既然能够在菠菜的宣传上表现出那样多的聪明才智，那么料理出好吃一点的菠菜，本也不应是什么难事。

而我们却都知道，只要焯一焯、再炒一炒，一盘味道让任何孩子都不会拒绝的蔬菜佳肴就做好了。

而那菜的颜色、形状仍鲜活碧绿。

由于蔬菜的种类实在太多，对美味蔬菜的操作会发生类似博物学的兴致。

每一棵蔬菜都有源远流长的历史，看似简单，实则都是学问。

如何才存得下菜香？

如何保存菜色？

哪里产的莲藕丝最长？

哪里萝卜更清甜？

最普通的大白菜，佐以海蜇则见其甜脆，佐以奶汁又见其绵滑。

就连侍女晴雯都知道去净叶子的蒿秆有清清爽爽的好处，那么王熙凤炮制茄鲞的秘法，更不知含了多少巧心思。

做菜的结果并不重要，关键在于尝试的过程，个中乐趣还需各位慢慢体会。

其实这种文雅的烹调，原本就有资格成为像花艺一样的怡情乐事。

<<一步一棵菜>>

书籍目录

果菜类锦丁番茄羹手撕茄子尖椒拌皮蛋南瓜甜豆沙拉如意冬瓜盅孜然西葫芦蓑衣黄瓜雪菜苦瓜酿青椒榨菜四季豆蚕豆春笋三丝荷兰豆咖喱烤玉米叶菜类韭菜炒豆芽姜汁菠菜菜心烩面筋芝麻小白菜酸豆角炒空心菜开水白菜开洋卷心菜芥兰马蹄椒油炆芹菜青蒜炒腊肉老虎菜萝卜缨干贝羹鱼香油菜羹拌碗豆苗蒸茼蒿香菇扒生菜根茎类.....

<<一步一棵菜>>

章节摘录

插图

## <<一步一棵菜>>

### 编辑推荐

蔬菜的烹调，也许更需要慧心和妙手。

豆腐的滋味如同一张白纸，如何点染全都存乎一心；蔬菜又各自不同，芦笋与茭白的差别之大，无疑比牛羊肉之间的远甚。

而对于每种蔬菜，我们都不得不顺着它们的天性去梳理，才能有色香味诸般周全的作品。

谓余不信，可以菠菜为证。

西餐做菠菜是下白水煮成糊状，放点调味然后就用勺子把这惨绿色的糊糊舀一团到盘子里。

此种手段颇合卫生但人们却难以接受。

因此每一成年人都有了义务露出牙齿、坚硬地微笑着，以劝说下一代多吃一小口。

作为一贯具有务实精神的民族，他们对于菠菜的这种态度足可令人诧异。

既然能够在菠菜的宣传上表现出那样多的聪明才智，那么料理出好吃一点的菠菜，本也不应是什么难事。

而我们却都知道，只要焯一焯、再炒一炒，一盘味道让任何孩子都不会拒绝的蔬菜佳肴就做好了。

而那菜的颜色、形状仍鲜活碧绿。

由于蔬菜的种类实在太多，对美味蔬菜的操作会发生类似博物学的兴致。

每一棵蔬菜都有源远流长的历史，看似简单，实则都是学问。

如何才存得下菜香？

如何保存菜色？

哪里产的莲藕丝最长？

哪里的萝卜更清甜？

最普通的大白菜，佐以海蜇则见其甜脆，佐以奶汁又见其绵滑。

就连侍女晴雯都知道去净叶子的蒿秆有清清爽爽的好处，那么王熙凤炮制茄鲞的秘法，更不知含了多少巧心思。

做菜的结果并不重要，关键在于尝试的过程，个中乐趣还需各位慢慢体会。

其实这种文雅的烹调，原本就有资格成为像花艺一样的怡情乐事。

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>