

<<舌尖上的中国>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上的中国>>

13位ISBN编号：9787511237330

10位ISBN编号：7511237339

出版时间：2013-1

出版时间：光明日报出版社

作者：《舌尖上的中国》编写组

页数：189

字数：197000

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>

## <<舌尖上的中国>>

### 内容概要

本书沿袭《舌尖上的中国：传世美味炮制完全攻略》系列菜谱的章节设置思路，从小处着眼，突出乡愁、怀旧和中国人的原始智慧，分为水土的孕育、时令的节拍、食物的美寓、街边的诱惑和味蕾的旧忆五章。

“水土的孕育”选取各地最具代表性的传世美味，展示地域文化赋予不同食物的独有魅力；“时令的节拍”追溯中国人“天人合一、顺时而食”的古老智慧，以节气更替为线索，选取时令饮食；“食物的美寓”考究了“色、香、味、形”之外的“寓”，将中国人通过美食所寄托的美好希冀表达出来；“街边的诱惑”则选取“路边摊”“肩挑客”的小吃零食，重温那些曾经带给我们无尽快乐的美食诱惑；“味蕾的旧忆”则带您赴一场怀旧的盛宴，展现那些你或许已经忘记但一定能瞬间忆起的旧时味道。

挖掘最能寄托乡愁和回忆的美食，让美食回归最初的自然、感动和朴实无华。

<<舌尖上的中国>>

书籍目录

01 水土的孕育

羊蝎子火锅

葱扒牛舌

手扒羊肉

大骨棒

杀猪菜

黄焖羊肉

栗子黄焖鸡

丁香肘子

酒卤鸭

香炸琵琶虾

盱眙龙虾

干锅鱼

啤酒烧鸭

花菇玉兰片

水煮肉片

湘西土匪鸭

开水白菜

烧鸡公

滑蛋牛肉

客家酿豆腐

干锅鸡

梧州纸包鸡

鹅肝酱片

荔枝肉

台湾麻油鸡

菠萝鸡

02 时令的节拍

小窝头

子推蒸饼

酱爆螺蛳

香椿锅塌豆腐

莲藕煲鸭汤

单县羊肉汤

鸡丝凉面

羊肉粉汤饺子

红烧羊肉

糍粑

返沙芋头

地菜煮鸡蛋

面扇子

小麻花

芥菜饭

鲛鱼水饺

红糖年糕

<<舌尖上的中国>>

重阳糕

03 食物的美寓

四喜丸子

元宝肉

鲈鱼莼菜羹

炒和菜

大麻元

青海三烧

老友粉

炒血糯八宝饭

扳指干贝

烧三合

修水哨子

土家炕洋芋

蒸苦累

04 街边的诱惑

冰糖葫芦

艾窝窝

糖耳朵

面茶

豆腐圆子

茴香豆

芝麻盐

新疆曲曲

炒糊饽

发菜蒸蛋

手把馓子

广式萝卜糕

花生粘

鸡丝香菇洋芋粩

康家脆哨面

菜脯蛋

破酥包子

南昌凉拌藕

05 味蕾的旧忆

芥末墩儿

和子饭

老虎菜

酒酿水子

浆水面

生煎

油鸡枞

猪脚姜

子姜炒鸭

回族八宝茶

鸡蛋灌饼

红油烧面筋

<<舌尖上的中国>>

猫耳朵  
驴肉火烧  
狗浇尿

## &lt;&lt;舌尖上的中国&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：玉兰片是福建的山珍佳品，是用鲜嫩的冬笋或春笋经加工而成的干制品，由于形状和色泽很像玉兰花的花瓣，故称之为“玉兰片”。

一种普通的菇类食材，却被冠以如此清新淡雅的名字，足见当地人对于玉兰片的珍视。

玉兰花形似莲花、清新可人，开得绚丽却不招摇，像一个美而不媚的女子。

玉兰花的花语是“报恩”。

用此命名的玉兰片与肉片同炒，玉兰片吸收着肉片的营养、肉片因菇类的清新而不油腻，这也是一种互相借势和报答吧。

主料 五花肉，切片、焯水 花菇，去蒂、切片 玉兰片，泡发、去头、切薄片 辅料 高汤 熟鸡油 生抽 料酒 盐 淀粉，兑水调成芡汁 做法 1.焯过水的肉片加少量高汤、熟鸡油，拌匀；2.上蒸锅大火蒸30分钟；3.花菇片与少量高汤、熟鸡油拌匀，大火蒸10分钟；4.生抽和料酒调汁；5.将玉兰片，蒸好的肉片和花菇片，调好的汁一起加入锅中，翻炒；开锅后加入高汤、盐调味；加芡汁勾芡起锅。

关键 1.玉兰片泡发前要仔细处理，去掉杂质和粗糙的部分；2.高汤没有特别要求，可根据口味自行调配。

沈从文先生笔下的湘西人物，总让人觉得更近于人的本真：他们或好勇斗狠，或大爱大恨，总是任活泼泼的生命喷薄、恣肆。

不知是不是因为受了同一片水土的影响，湘西的鸭子竟以“土匪”为名——“土匪”者，跳出规制，不受管束是也。

它们吸风饮露、吃鱼捉虾，依照本性自然生长。

以这些鸭子为主料制成的湘西土匪鸭，肉质酥软嫩滑、细腻鲜香，遐迩闻名。

其中添加了一味名叫“自然”的名贵作料。

主料 鸭肉，切块 辅料 大葱，切段 白糖 姜，切片 盐 干辣椒，切段 啤酒 花椒粒 老抽 八角 生抽 桂皮 胡萝卜，切块 小茴香 红椒，切片 豆瓣酱 香菜，切段 做法 1.将鸭块和冷水一起放入锅中加热，煮沸后盛出备用；2.用葱段、姜片炆锅，加干辣椒段、花椒、八角、桂皮和小茴香，炒出香味；3.将煮好的鸭块放入锅中，加豆瓣酱翻炒均匀；4.放入白糖、盐、啤酒、老抽、生抽，改用小火爆煮30分钟左右；再加胡萝卜块，继续焖制大约20分钟；5.放入红椒片，翻炒均匀，撒上香菜出锅。

关键 1.本菜属于湘菜，辣味较重；对于干辣椒、红椒、花椒粒等食材，可根据个人口味酌情增减；2.豆瓣酱已有一定咸味，因此加盐时需注意减量。

## <<舌尖上的中国>>

### 编辑推荐

《舌尖上的中国5:传世美味炮制完全攻略》中90道珍馐美馔，网溯缱绻于美食里的温润时光；800张香醇华美高清图片，重温流转于光影中的惊艳瞬息。

来吧，让我们开启饕餮盛宴！

最周到细致的下厨房一站式炮制指南，成就轻松惬意的美食之旅；最简捷流畅、最体贴入微的流程配图导视，让居家做菜有章可循、循序渐进；最权威的美食地道品尝地找寻攻略，让美食体验吃在舌尖、行在路上；最引人入胜、最耐人寻味的文化剖析，让美食和情怀一路同行。

<<舌尖上的中国>>

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>