

<<讲食集>>

图书基本信息

书名：<<讲食集>>

13位ISBN编号：9787530648742

10位ISBN编号：7530648748

出版时间：2008-4

出版时间：百花文艺

作者：特级校对

页数：191

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>

## <<讲食集>>

### 内容概要

有人精通某一个地方的菜，而作者熟悉中国各地方的菜，并知道某一个菜的来龙去脉。至于既能动口又能动手，更是他人所不能。所以讲起中国菜，作者是难得的第一人。

《讲食集》是作者特级校对老年移居美国后出版的又一部有影响的食文化著作。书中所论，常常推陈出新，自成一家之言；掌故逸事，更是信手拈来，令今天的食界朋友大开眼界。正如其好友白门秋生所言，有根底的读了可由此悟得大道。今再次推出《讲食集》，并附上作者另外一些作品，许多久已失传的东西，读者可以重寻。

## &lt;&lt;讲食集&gt;&gt;

## 书籍目录

讲食集卷首语口之于味也，未尽同嗜“南方之蛮”的蛇羹由基辛格说到“炼油”“中餐症”与味精泛谈旧金山的食日日新的中国菜炒与芡发扬光大食的文化——《中华饮食》杂志读后感“南蛮”的羹汤动的食物工厂张大干的宴客与扫堂腿中法名菜“大马站”与“洋葱汤”宋江的“红白辣鱼汤”天下至味的东莞鱼包贾宝玉的汤温哥华的广东馄饨“起阳草”炒鸡蛋白“乃役于人”的“懒人菜”嬉皮士的“黄豆牛扒”露台种植蔬菜江太史嫡传名菜判鸡可用小刀转秀艇与明火白粥“梁公粥”与“二嫂粥”难得一见的“瓜菜席”“赛时迁”与“教化鸡”不吃干贝的“干贝扒绍菜”没有厨房的菜馆价比黄金的“香炖鸽”“翡翠金钱”名符其实的“鸡茸粟米”“番茄煮鸡蛋”董家“盐水鸡”酿茄子也作“政治武器”蒸肉饼加葱花“驼背羹”妙手炒鲈鱼球不卸水的“蒜子干贝”名不副实的“炒鸽松”美西的全鲈席翠亨村茶寮的“黄鳍两味”“狮子头”与“老少平安”后记/周鼎鼎彙杂碎(精选)序/柳存仁西人为什么说“吃在中国”福州名菜“佛跳墙”何泽民的“咸鱼全席”吴菊芳的“炸白糖糕”三只鸭胸肉做的“紫萝鸭片”又酥又香的阿七“炸生蚝”“原盅鸡饭”与生鸡蛋“鸡子戈渣”与锅炸附录美式的炒面

## &lt;&lt;讲食集&gt;&gt;

## 章节摘录

诗情画意的菜 这位达官贵人当时因公道经该地，顺访故人的遗孀，初不知这位故人的遗孀夫丧子亡以后。

家景萧条，只有一个相随多年的老仆妇相依为命。

遇到故旧光临，免不了尽地主之谊，但哪里来钱呢？倾其所有，只有几个制钱。

还是这位老仆妇人急智生，说：“老太太请放心招待客人，我会妥办款客的菜了。

”结果就弄出了几个诗情画意的菜。

这个传说的故事是真是假，也不必管它，如果这位会做诗情画意的菜的仆人生当今世，而诺贝尔奖金又有一项烹饪艺术奖的话，得奖的必这位仆 妇无疑。

假如开菜馆做菜，全要弄成有诗情画意的菜，恐怕免不了关门大吉。

尤其在美国，弄几个像图案画的冷拼已不容易，这非大厨们做不来，而是人力、时间和各种限制。

所以中菜的色，吸引非中国食客的可能性不大。

倒是中菜的“盆头”却比任何外国菜的菜式多，变化多，一只鸡就有逾百种以上的做法，一棵菜也可变出多种不同的烹调。

好奇喜新是人的通性，为了好奇而吃中菜的外国人很多，但一次、二次、三次以后，新的变陈，少了好奇的吸引。

如“甜酸猪肉”，有些美国人父传子地仍继续每吃中菜必吃“甜酸猪肉”的，此因西菜里没有“甜酸猪肉”这类味道的菜，二来一般的“甜酸猪肉”的甜酸味既不太甜也不太酸，他们吃得甚为过瘾。

故老拙认为，中菜对西人最具吸引力的，还是一个味字。

中菜烹调是有组织有系统的，既是一门科学，也是一项很复杂的技术，刀铲的技术要是不熟练，做菜不但要多花时间，也不易做出好效果的菜。

中菜也是一种艺术，同样的作料，同样的烹调器具，同样的火候和处理方法，做出的效果却非人人一样。

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>