

<<张振楣谈吃>>

图书基本信息

书名：<<张振楣谈吃>>

13位ISBN编号：9787531720201

10位ISBN编号：7531720205

出版时间：2006-10

出版时间：中国纺织出版社

作者：张振楣

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>

<<张振楣谈吃>>

内容概要

张振楣谈吃，ISBN：9787531720201，作者：张振楣

<<张振楣谈吃>>

书籍目录

第一篇 品尝篇苏北狮子头臭豆腐吃面素面之约吃粥吃肉老式菜杨梅菜盱眙菜高淳的吃大娘水饺吃“素肉”品扬菜仿膳品宴乾隆江南宴西施宴金秋品味在扬州老街的小饭店叫化鸡姜母鸭初尝牦牛肉焦泡饭话说“拔丝”菜第二篇 忆旧篇雪里蕻怀念八宝饭春天的塘里鱼山芋藤祖母的菜肴炒豆沙大饼油条豆腐花河豚之美魂牵梦萦话扬点想起了“炝虾”冷拌面大眼镜脆鳝第三篇 随想篇最具个性的甜味难以言状的酸味令人震撼的辣味被人误读的鲜味飘忽不定的香味菜肴的“声”吃与氛围味的浓郁美美食的雅境餐桌上的春色时令菜的淡化花卉入馔中秋话栗云块鱼的来源第四篇 思考篇大味必淡饥饿的馈赠谈厨师好厨师应该是美食家美食家菜肴的特色筵席需要“减肥”美食贵在常态寻找美食美食的贵族化倾向烹饪的风格与流派能否开设一门“厨师学食品雕刻之我见红烧肉的创新为“吃”立法春节的吃小吃万岁第五篇 旅途篇刀削面正宗兰州拉面“老孙家”泡馍豆花之味吃豆丹在普陀山吃海鲜在菊花岛尝海鲜美味竹筒饭在戈壁滩吃拉面在新疆吃馕青海湖畔尝美食煎饼与锅饼山东记食杭州记吃在黄山吃臭鳊鱼在苗寨吃农家饭凤凰的小吃进藏饮食记

<<张振楣谈吃>>

章节摘录

书摘苏北的菜吃过多。次。

总的感觉是清鲜、爽口，虽然看起来有些粗，有些土，但作为核心部分的菜味还是不错的。

至于淮安的鳝肴，扬州的干丝，东台的鱼汤面，更是远近闻名的名馐佳点，别处是无法与之匹敌的。当年周恩来总理有一次在北京饭店招待外宾，席上有一道扬州狮子头，宴毕，周总理还特地兴致勃勃地对大师傅说，制作扬州狮子头的关键是在肉糜中要放荸荠末，这样吃起来就更松嫩爽口，更有特色。

这次到宿迁开会，有机会重逢苏北菜。

几天下来，觉得苏北菜固有的家常风味依旧，同时又引进了一些宾馆菜，但宾馆菜到处都有，而且大体雷同，吃后不会留下什么印象，倒是原汁原味的本地菜，别处所无，容易留在心上。

因此在几天的进餐中，感到宴会菜很注重档次，却反不如简简单单的便饭菜来得吸引人。

便饭菜中有一道狮子头，印象尤深。

那天中午不喝酒，盛上白饭，就着几盆荤菜几个素菜，一大品锅的汤，大家吃得津津有味。

记得那狮子头盛放在大腰盆里，一个个金黄、浑圆，很有气势，起先还以为是无锡油面筋，细看才看出是大肉圆，很是诱人食欲。

用汤匙舀到饭碗里，一口下去，竟产生出一种特别的震撼，难以想象的松和嫩，渗和着猪肉糜的鲜醇，在遇到牙齿的一刹那迅速地溶化和溢满了整个口舌，几乎连咀嚼这一环节也简化掉了。

那种滋润柔滑感，很难形容，反正与江南的狮子头完全是两回事。

再细看狮子头里面，晶莹剔透，仿佛有着过量的肥肉，但口感却肥而不腻，只觉得奇嫩无比。

我毫不费劲地把偌大的一个狮子头吃了下去，满满的一碗饭，早已碗底朝天。

在这样的狮子头伴奏下，连白饭也改变了原来的质地，变得极滑糯润口。

正是妙不可言的味觉享受。

以后两天里，我一直盼着能再次品尝狮子头的美味，可是我失望了。

狮子头再也没有出现在餐桌上。

也可能以为这样的粗菜不够格，羞于见人，只能在便餐上偶一为之，却成了我最大的遗憾。

在最后一天的晚宴中，我终于按捺不住，趁同桌都在敬酒干杯，偷偷溜进厨房，专门向厨师讨教狮子头的做法。

在我的夸奖下，厨师笑嘻嘻地向我传授了狮子头的制作过程。

选猪的前腿肉肥瘦各半，斩成肉末后加清水和调料搅拌上劲，使肉末吃足水分，其中的胶原质相互粘连，这是使之质地嫩滑的关键环节，再做成一个个大肉圆投入油锅中炸至外皮金黄结壳。

油炸好的狮子头放在盆中上笼蒸透，使狮子头中的肥油出尽，而形状不变，下笼后浇上明卤即成。

做法不算复杂，但要恰到好处，实属不易。

回来以后，宿迁吃过的狮子头一直萦回在心。

于是下决心自己动手试做一回，结果勉强形似，神韵全无。

对于这可遇而不可求的苏北狮子头，不免就更加情有独钟，平添了一份神秘感。

P3-4

<<张振楣谈吃>>

媒体关注与评论

书评这部由“中国餐饮文化大师”奉献的“家常小炒”集，色、香、味俱全。

文中佳肴与土饌齐聚，语言和见解皆绝。

全书处处说的是“餐饮”，但时时体现出的却都是令人足可回味无穷的“文化”。

——黑陶(作家) 我与张振楣相识多年，他早年在饭店当学徒，后以出色的专业水平从事烹饪教学和理论研究，数十年来坚韧不拔，刻苦钻研，不断有所创见；尤其对味学审美的研究，取得了拓荒性的成果，堪称中国研究味觉审美理论第一人。

——刘广伟(《东方美食》杂志社社长) 张振楣先生从事烹饪工作及中国餐饮文化研究达数十年，具有厚实的专业素养、丰富的餐饮实践经验。

他宏观的学术视野和理论创新勇气，以及在上世纪八十年代率先进行的味觉审美理论探索，在餐饮文化界产生了积极的影响。

——中国餐饮文化大师认定评语(中国食文化研究会)

<<张振楣谈吃>>

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>