

## <<老馋游记>>

### 图书基本信息

书名：<<老馋游记>>

13位ISBN编号：9787802521056

10位ISBN编号：780252105X

出版时间：2009-1

出版时间：华艺出版社

作者：江礼暘

页数：231

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>

## <<老馋游记>>

### 内容概要

老馋天天在食坛漫游，鼻子专闻香的，耳朵专听食材在锅里“九沸九变”的曼妙声者（声音里电有甜、酸、咸、辣、苦噢），眼球专门扫描红的、绿的、白的、黄的、黑的各式佳肴，汤菜还是烩菜，抑或是干的点心，湿的小吃……味觉和触觉器官最忙的就是舌头，老馋的舌头据权威人士研究有特异功能，凡鲜皆逃不过舌头的检验。  
凡恶经接触立即吐出。

## <<老馋游记>>

### 作者简介

江礼暘，男，祖籍江西婺源。

20世纪40年代生于上海，50年代入学，60年代大学毕业，恰逢“文化大革命”，被扔到安徽淮北当乡村男教师。

不能参加革命活动。

遂满心钻研厨艺，小有心得，欣喜若狂。

70年代末考研回上海。

80年代初毕业入报社，90年代下半叶离开报社当自由撰稿人、独

## &lt;&lt;老馋游记&gt;&gt;

## 书籍目录

开场白人之初，性本馋——自序秀色可餐（评论）钟鼓饌玉级的享受——饌玉房老宅里品怀旧餐——福一 三九月是中国明——世茂余山艾美酒店月湖轩细节就是美——福祿居画家遗情文人心——点石斋小宴天鹅湖畔的浪漫——天鹅轩世茂皇家名不虚传美食风情礼仪尽在花乐水晶苑里龙宫般的享受上海滩上厉家菜赏心悦目京翅坊在私人豪宅中吃饭——福一 八八先品记无限风情在华樽新番菜惊现西郊五号老板是这样炼成的——经历雍福会青翠蜻蜓，秀色可餐——翠蜓轩东西交融吃不厌——翡翠36近距离接触——一八五一中西融合金凤凰不时不食（评论）拉祜酒家美女开国庆采蝶轩宏伊广场记“灶头屋里”农家菜锦华宫里品佳肴最强蟹行家——名轩十鼠新春品藏菜——探访扎西达姆老八样和道家饌见证上海味道——品味老正兴菜馆烹龙炮凤60年——喜尝李家伯伯菜老广对上海菜的演绎——黄浦会老饭店里大师宴林家铺子私房菜——老灶店小小馒头大市面——古漪园餐厅心潮澎湃之美食——海上渔市酒家张志强和他的“三名”——名家小厨上海有~家人家——上海人家致真一品，一品难忘在白老板家吃饭——白家餐室颐丰花园品蟹宴翁家鱼翅——喔依西（好吃）！  
 巧吃上海菜——品尚上海1号，要做成上海第一——一年四季有大闸蟹吃——凌珑阁中华料理——东西南北菜（评论）品尝中国第一菜系——老山东盛世天府有味道茉莉香，香申江上海最高的川菜厅——天府楼渝信川菜，辣乎？  
 麻乎？  
 雅新鱼翅潇洒杭菜又重来——刘家厨房……

## &lt;&lt;老馋游记&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：上海人听到“希尔顿”三字，有一种敬畏感，因为那是上海第一家五星级宾馆，设施齐全，规格高。

服务生的英文与中文一样纯正，真想夸上一夸。

菜肴当然也是美仑美奂。

老馋有幸在近日到希尔顿三十九楼天府楼去品尝一下菜。

电梯“忽”地一声升高后，突然想起一部警匪片《三十九级台阶》。

但这感觉一会就没有了。

因为已到了三十九层，电梯门开，已是天府楼。

虽是老外经常出入的五星级大酒店，这个餐厅却有许多正宗的巴蜀文化的元素。

龙袍（川剧戏装）是入门的装饰，木雕、书法、九龙壁刺绣挂壁，还有仿古陶马（服务生说，实际上是木头做的道具）虽有雕琢之嫌，却不乏巴山蜀水之间“戏说”鬼才的机灵。

桌上是漂亮的西式盘盏，飘出的当然是让人味蕾鼻腔都兴奋的川香。

大厨从成都来，做的是国粹川菜。

但又不是色重、味重的川菜，而是适应面广，色、香、味、形、器俱佳的川菜，给人一种“百菜百味，一菜一格”的味觉体验。

前菜夫妻肺片，是用牛肚和牛肉，食材比较讲究，而调味非常地道。

麻辣口水鸡，鸡种好，麻辣味足却不过分，确实让人流口水。

蒜泥白肉，猪肉选得好，里面所夹的黄瓜片，也很脆，舌感、齿感俱佳。

热菜宫保腰果虾仁，选材好，虾肉弹牙，开片后做成虾球，再用川味宫保（以清末四川总督丁保桢命名）菜，配料不用花生而用腰果，档次明显高。

回锅鳊鱼片，“回锅”原来用做肉，这里用“回锅”做法来做鳊鱼，口舌为之一新，一振。

三椒爆仔鸡，用花椒、朝天椒、青椒来爆炒童子鸡，是道创新菜，鸡肉嫩而香，口感也不错。

鱼香鸭方，鱼香也可写做“腴香”。

这里的鸭方并非常鸭，乃是四川招牌菜樟茶鸭，且俱已拆骨，剥皮。

鸭方既有鱼香味，又有樟茶香，口味真是不俗。

重庆鸡公煲有点重辣重麻的意思了，街上那脏乱差小店里同名菜显然不能与之同日而语。

鸡仔豆花汤，吃鸡不见鸡，豆花也无豆，但原汁原味的鲜，鲜得隽秀。

担担面有辣和不辣两种，后者是用龙虾汤烹。

干煸四季豆，非常入味。

顺便要说的，这里的酒很具特色，光红葡萄酒就有60多种，白葡萄酒亦挺出名，还是可以让“高阳酒徒”

痛痛快快干上两杯的。

## <<老馋游记>>

### 编辑推荐

古代圣贤说：人之初，性本善。

当代老馋江礼暘说：人之初，性本馋。

老馋边游边吃，边吃边游、就游吃出来这本《老馋游记》。

想看看吗？

小心口水噢！

<<老馋游记>>

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>