

<<蔡澜食材字典>>

图书基本信息

书名：<<蔡澜食材字典>>

13位ISBN编号：9787807135722

10位ISBN编号：7807135727

出版时间：2008-2

出版时间：山东画报出版社

作者：蔡澜

页数：266

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>

<<蔡澜食材字典>>

前言

蔡澜先生是美食家，也是写美食的美文家，他的文名是有相当一部分与吃有关，与写吃有关的。

我在《快人快语的蔡澜先生》中已经说过，第一次见蔡先生，是在香港的陆羽茶室。

这是一家百年老店，虽名为“茶室”，又以“茶圣”陆羽冠之，其实并非现在内地大小城市里到处可见的喝茶聊天谈事的茶室茶馆茶楼，而是地地道道吃饭的餐厅菜馆饭店。

“陆羽茶室”不论“早茶”、“午茶”还是晚上的正餐，都在港岛享有盛名，加上店堂布置雅致，可以欣赏溥心畲的画、郑尔疋的字，因此是香港文化人爱去之处。

我每次到港，“陆羽”也是董桥先生邀请文朋笔友一起欢聚的首选地点之一。

那天蔡先生请我在“陆羽”饮“早茶”，具体点了哪些精美的广式点心，已记不清楚了，只是觉得好吃，叉烧包尤其可口。

后来与蔡先生数度相聚，不是在香港有名的广式酒楼，就是上海“香格里拉”的自助餐上。

最近一次是由蔡先生安排在港岛生意红火的顺德菜馆“凤城酒家”与倪匡先生见面。

他们两位都欣赏顺德菜，我则是首次品尝，就偷偷地把蔡先生点的菜谱记了下来：金钱鸡 蟹盒 土魷蒸肉饼 炸牛奶 鸽松 酿鲮鱼 豉油鸡 芥菜咸蛋瘦肉冬菇汤 粉棵 西米布丁 七菜一汤二点心，除了西米布丁（这是倪匡先生的心爱），每道菜都颇为精致，色香味俱全，让我大开了眼界，大快了朵颐，至今仍齿颊留香也。

蔡先生对我说过，真想活上三世，尝遍世界美食。

然而，他在遍游中外通都大邑、名山巨川的同时，已差不多尝尽了天下美味。

他又是观察敏锐、下笔有神的文章高手，以致他的美食文字像世界各国佳肴一样五花八门、丰富多彩，写山珍海味，写家常饭菜，写风味小吃，他都能令读者兴味盎然。

比如他写日本的“面道”，不但描述了日本面食两大门派的异同，而且对日本面食容器的特点也津津乐道。

在蔡先生笔下，各种美食所体现所代表的正是不同的风俗，不同的文化，不同的民族传统。

美食是供懂得它的人享受的，蔡先生又对我说过，沉迷于鱼翅鲍鱼，实际上并不懂得美食，这种饮食上暴殄天物的暴发户心态与美食家无缘。

蔡先生懂美食，不是假懂，是真懂。

虽然他也有偏嗜，他的喜好，未必为其他饕餮食客所完全认同，但这无关紧要。

蔡先生是名副其实的美食家，他的美食美文自成一家。

这部《蔡澜食材字典》别具一格，写的就是蔡先生对中外饮食中最为普通最为常见的各种粮食、蔬菜、水果、鱼肉和调味配料的认知，文笔依然生动，描绘依然细腻，看法依然独特，是蔡先生在美食文字创作上新的成功的尝试，值得对美食和美食文字感兴趣的读者玩味。

“民以食为天”，读《蔡澜食材字典》应可更深信不疑矣。

二 七年九月三十日急就于海上梅川书舍

<<蔡澜食材字典>>

内容概要

美食是供懂得它的人享受的。

蔡先生又对我说过，沉迷于鱼翅鲍鱼，实际上并不懂得美食，这种饮食上暴殄天物的暴发户心态与美食家无缘。

蔡先生懂美食，不是假懂，是真懂，虽然他也有偏嗜，他的喜好，未必为其他饕餮食客所完全认同。但这无关紧要。

蔡先生是名符其实的美食家，他的美食美文自成一家。

这部《蔡澜食材字典》别具一格，写的就是蔡先生对中外饮食中最为普通最为常见的各种粮食、蔬菜、水果、鱼肉和调味配料的认知，文笔依然生动，描绘依然细腻，依然独特，是蔡先生在美食文字创作上新的成功的尝试，值得对美食和美食文字感兴趣的读者玩味。

<<蔡澜食材字典>>

作者简介

蔡澜，香港著名作家、美食家、旅游家、电影人，与金庸、倪匡、黄霑并称“香港四才子”。生于新加坡，青年时留学日本学习电影制作，之后长期任职邵氏、嘉禾东南亚两大电影公司。监制的电影有《快餐车》、《龙兄虎弟》、《福星高照》、《城市猎人》、《重案组》等多部成龙主演

<<蔡澜食材字典>>

书籍目录

芥蓝洋葱葱长葱红葱头椰菜椰菜花菠菜大芥菜生菜薹菜塌棵菜冬菜菜心四季豆茄子豆角羊角豆萝卜红萝卜 朝鲜蓟灯笼椒芦笋笋山珍番茄青瓜苦瓜莼菜冬菇大豆玉蜀黍南瓜 薯仔山葵番薯芋沙葛蒟蒻紫苏牛蒡 番红花西瓜苹果柿子椰子椰浆榴莲木瓜桃莲藕 无花果落花生栗子松子银杏芝士牛油纳豆咸酸菜榨菜梅菜芥辣咖喱陈皮大蒜姜腐乳油盐酱油醋(一)醋(二)夜香花迷迭香芫荽胡椒花椒八角罗望子牛羊鸡鸭鹅蛋田鸡火腿香肠三文鱼八爪鱼(一)八爪鱼(二)鲳鱼鱿鱼墨斗蚝乌鱼金枪鱼鲍鱼马友青口白饭鱼与银鱼仔香鱼黄鱼鳟鱼鲨鱼海参海蜇海胆海带海杂草若芽紫菜鱼饼江鱼仔油甘鱼鲤鱼河鳗虾虾蛄虾米蚶蚬干贝蟹螺面年糕米粉粉丝粿条豆芽豆腐

<<蔡澜食材字典>>

章节摘录

芥蓝 芥蓝，名副其实是芥菜科，特色是带了一丁丁的苦涩味。

这也是一种万食不厌、最普通的蔬菜。

不能生吃，要炒它一炒，至少要用滚水灼一下。

和其他蔬菜一样，芥蓝天气愈冷愈甜，热带地方种的并不好吃。

西方国家很少看到芥蓝，最多是芥蓝花，味道完全不同。

在最肥美的深秋，吃芥蓝最佳。

用水一洗，芥蓝干脆得折断，烫热加蚝油即可。

炒芥蓝有点技巧，先放油入镬，油冒烟时，加点蒜茸，加点糖，油再冒烟就可把芥蓝扔进，兜几下就行，记得别炒得过老。

过程中洒点绍兴酒，添几滴生抽，即成。

潮州人喜欢用大地鱼干去炒，更香。

制法和清炒一样，不过先爆香大地鱼干罢了。

看到开满了白花的大棵芥蓝时，买回来焖排骨。

用个大锅，熟油爆蒜头和排骨，加水，让它煮十五二十分钟；把大芥蓝整棵地放进去，再焖个十五二十分钟即成，过程中放一汤匙的宁波豆酱，其他什么调味品都不必加，炆后自然甜味溢出，成味亦够了。

用枝和叶去焖，把最粗的干留下。

撕开硬皮，切成片，盐揉之，用水洗净，再倒鱼露和加一点点糖去腌制，第二天成为泡菜，是送粥的绝品。

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>