

<<煮物之味>>

图书基本信息

书名：<<煮物之味>>

13位ISBN编号：9787807404040

10位ISBN编号：7807404043

出版时间：2009-8

出版时间：上海文化出版社

作者：孔明珠

页数：225

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>

## <<煮物之味>>

### 前言

孔娘子谈美食，我一点也不感到意外。

她家老祖宗就是美食家。

《论语·乡党》完整地记录了孔夫子的老饕风采——食不厌精，脍不厌细。

食殍而竭，鱼馁而肉败，不食。

色恶不食，臭恶不食，失饪不食，不时不食，割不正不食。

不得其酱不食。

肉虽多，不使胜食气。

惟酒无量，不及乱。

沽酒市脯不食。

不撤姜食。

不多食。

祭于公，不宿肉。

祭肉不出三日，出三日，不食之矣。

一口气十个“不食”。

士可饒不可辱。

不但烹调不当的，不吃；季节不对的菜，不吃；切割方式不对的肉，也不吃。

换句话说，如果一道炒菜，该放葱姜的，放了大蒜，他老人家就罢吃。

曰“失饪”。

现在流行“反季节菜”，好像越反着吃，就越时髦，其实那是“巴子”，而且对养生不利，孔老夫子冬天决不会碰暖棚捂熟的蔬菜，曰“不时”也。

更有趣的是，如果你斩肉时，把尾骨斩进了小排，把“槽头肉”斩进了“夹心”，他大抵也是拒食的，因为“割不正”。

## <<煮物之味>>

### 内容概要

煮物两个汉字在日文，意思是一种烹调的类型。

日本料理分扬物——煎炸类菜肴；蒸物——蒸出来的菜肴；烧物——烧烤类菜肴；渍物——酱菜类；炒物——炒菜类；煮物，便是煮菜类了。

这是一本双色的，开本不大，很有温馨感觉的美食随笔集子，本书的广告语是：资深主妇传授厨房秘诀，聪明女人找寻幸福通道。

## <<煮物之味>>

### 作者简介

孔明珠 上海女作家，杂志编审。

已出版《东洋金银梦》、《我们的耳朵宛如贝壳》、《爱情备胎》、《青春期第一次》、《上海闺秀》、《孔娘子厨房》、《七大姑八大姨》、《上海妹妹》等著作。作品以小说、散文、随笔创作为主。

《青春期第一次》获中国新闻出版署青

## &lt;&lt;煮物之味&gt;&gt;

## 书籍目录

序 孔家厨艺家常想念 初秋那碗蟹粉面 三腊相会 黄鱼金灿灿 冬日腌物绝唱 猪肝番茄菠菜汤 河蚌肉豆腐煲 烟熏鲳鱼 凉拌西瓜皮 冻豆腐砂锅 八宝鸭的前世今生 想象一碗汤 那一排吊烧 透着年味的菜香 椿炒蛋 咸菜肉丝面 疙瘩主妇独门 隔壁的蔬菜铺 素淡白米粥 豆天豆地 苦瓜几吃 简单咖喱餐 掌中宝 学做玉子烧 春天到来野菜香 恋恋红烧肉 海鲜羹娃娃菜 手撕包菜 蜜汁南瓜 酸菜鳊鱼 方便面的瘾 念 酷暑蔬菜欢 雪菜蒸银鳕鱼时尚拼盘 牡蛎的故事 每日一菇 咸蛋皮蛋炖鲜蛋 美味三皮 三文鱼头汤 清明刀鱼和鲥鱼 红色意大利面 柔柔酿茄子 豉汁珍珠小鲍鱼 杂粮煲仔菜饭 创意凉拌，清凉一夏 清凉色拉DIY 三菇汤四菇菜 剁椒鸦片鱼头 上汤菠菜厨心雕凤 煮物之味 美食侦探 避风塘九肚鱼 稻香乳腐肉 香甜玉米烙 柳絮飞，蚕豆新 草头香肠菜饭 洋葱牛尾汤 培根卷卷卷 品尝英式下午茶 体验爱姆西调味金指 红色风暴番茄酱 辣蓬蓬的芥末 我蘸酱油我作主 色拉酱大秀场 咖喱种种 蒜香的世界 “老干妈”炒一切菇 清凉糟拼盘 众葱中的大家闺秀特别专供 学学餐厅创意菜（一）学学餐厅创意菜（二）学学餐厅创意菜（三）学学餐厅创意菜（四）学学餐厅创意菜（五）煲汤方法大集合 一周经典搭配后记

## &lt;&lt;煮物之味&gt;&gt;

## 章节摘录

喜欢吃腊肉可能就是喜欢烟熏火燎的味道，虽然报纸上老有人用腌腊制品含致癌物质来吓唬人，我觉得适量吃点应该没问题。

我常买腊肉回来，炒芹菜、炒茭白、炒大白菜，买烟熏牛舌回来，煮熟切片，或生切成片，入烤箱烤来吃。

家庭烹调总是要多换换花样的，每周买来买去“老三篇”，一点想象力也没有，日子会觉得很乏味。

我在一个湖南籍女孩家吃过她妈妈从家乡寄来的腊味。

腊肉、腊肠和腊鱼都要用温水洗干净，切块后，一层肉一层腊肠一层腊鱼铺平在碗内。

浇一圈料酒，再在铁锅中调一个干辣椒、豆豉、油的调料，量大一些，爆出香味。

然后厚厚盖在腊货们上面，用保鲜膜覆盖起来，不让香味道窜出来流失掉，上笼蒸半个小时以上。

浅盆上将碗内东西反扑过来，汁水再浇上去。

啊啊，好吃就在眼前。

我用腊肠做菜饭，选择莴笋叶子，抽筋盐腌一会儿，挤去苦涩的汁水，清水冲干净。

腊肠我喜欢用带点甜味的，切成丁或片，先爆香，然后放入莴笋叶子炒匀，再放入淘干净的大米，用电饭煲烧煮。

同事sabrina周日用我教的办法做了一顿菜饭，获得成功，她高兴地把MSN签名也改作“幸福的菜饭，甜蜜的一天”。

大卖场里有价钱很实惠的冻鸭腿卖，试了几次红烧、咖喱都不好吃。

我把它腌制成腊鸭腿，意想不到的效果出现了。

用铁锅炒香花椒和盐，抹在鸭腿上，用重物压上腌渍一个晚上。

<<煮物之味>>

媒体关注与评论

《煮物之味》绝非“带人直奔刀镬砧板”的讲义圭臬，而是“本尊”之外，附丽了许多人生的“鲍汁”和“火腿汁”，打开以后可以清心、可以助谈、可以佐茶、可以下酒…… ——上海作家胡展奋

## <<煮物之味>>

### 编辑推荐

二千五百年后，孔娘子孔明珠登场，所谓芝兰有根，醴泉有源，一不传书，二不传诗，倒是把乃祖"好吃"的一面发挥到了极致，冷不丁地就出了一本妙书《煮物之味》。

孔娘子的书，好就好在无一处无善良，无一处无趣味，一切都是那么轻松自然地流露，每每于切磋厨艺之际，带出一份亲情和友情，隽永随和，幽默真切，细腻处，如醴如酥；怀旧处，如吟如诉，除了让人食指大动，独具一种诱人共鸣的情愫。

孔娘子厨房 继美食烹调随笔集《孔娘子厨房》之后，孔娘子又一部倾情之作 资深主妇传授厨房秘诀 聪明女人找寻幸福通道 养生 养性 养爱



<<煮物之味>>

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>