

<<下厨记-III>>

图书基本信息

书名：<<下厨记-III>>

13位ISBN编号：9787807408550

10位ISBN编号：7807408553

出版时间：2012-5

出版时间：上海文化出版社

作者：邵宛澍

页数：247

字数：146000

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>

<<下厨记-III>>

内容概要

本书不是一本菜谱，除了原料，做法等技术性的内容外，更多的是和做菜、吃菜有关的趣闻轶事，心情文字。

《下厨记（ ）》写的是一些家常“小菜”，却融入了作者家传厨艺的精髓。
读者诸君可以阅读，可以神往，更可以下厨一试身手，在平常的日子里品尝不一样的滋味。

<<下厨记-III>>

作者简介

邵宛澍，1971年生于上海，美国圣母大学MBA，现任美国商务部驻东南亚及太平洋地区系统主管，同时也是中国Linux协会的副理事长。

喜欢写作，建了一个网站（www.yuleshow.com），以梅玺阁主的网名，放了些自己的涂鸦。

<<下厨记-III>>

书籍目录

荤素冷盆
冷拌黑木耳
冷拌金针菇
腌萝卜
咸鸭肫
糟凤爪
白切肉
香炸小小鱼
爽口小菜
橄榄菜炒空心菜
葱油金瓜
葱油芋艿
油焖茭白
手撕包菜
自制面筋煲
仿开水白菜
杏鲍菇拌青椒
香菇冬笋
干煸茶树菇
黄豆芽炒油豆腐
雪菜发芽豆
糖醋仔姜
糖醋松柳菜
糖醋红烧海带
鲜香椿炒蛋
香椿头炒蛋
夜开花塞肉
肉末四季豆
蘸酱洋蓐
大荤主菜
炒荤之蹄筋海参
清蒸白水鱼
干烘马鲛鱼
葱姜炒蟹
蟹腿蟹钳炒蛋
墨鱼蛋炖蛋
虾仁滑蛋
咸菜烧鱿鱼
老娘秘制大排骨
陆稿荐酱肉炖豆腐
田螺塞肉
咖喱椰浆炖锁骨
葱爆羊肚
营养汤菜
黑鱼汤

<<下厨记-III>>

大汤鲰鱼
快手牛肉甜甜锅
咖喱牛肉粉丝汤
清炖鸽子汤
主食茶点
并百汁
吉野家的牛肉饭
佛家素面
猪油块
上海法式吐司
五香茶叶蛋
奶茶

<<下厨记-III>>

章节摘录

版权页：咸鸭肫 我们知道，上海菜除了本地的烧法之外，还受了浙江和江苏很大的影响，其中又以宁波、绍兴、镇江、扬州、苏州、无锡、常州等地的借鉴为多，打造了上海菜式丰富多彩的变化。许多国外机构的行政规划中，都把安徽一起划归上海的公务辖区，上海的办公室，往往分管江浙沪皖四个地方，这是有道理的。

安徽与苏浙毗邻，现在徽杭高速、徽宁高速都修建完善，从上海到安徽其实很快。

上海菜受徽菜的影响很小，那是因为过去的交通不便，所以许许多多好吃的，都没有传到上海来。

“臭名昭著”的臭鳊鱼，我一直要等到徽杭高速造好，才有机会驱车屯溪，得尝名物，更有毛豆腐，就是长满了毛的臭豆腐，也是要等我到了安徽才有机会吃到。

倒是有一样东西，很早就传到了上海，那可是地地道道的安徽特产。

与我年龄相仿的朋友一定还记得，小时候有一种纸包的鸭肫肝，一个白色的纸包，软软的手感，摸上去有点潮湿，打开之后，有一种诱人的香气冒出来，里面有着七八片暗红色的鸭肫。

这种鸭肫的味道特别香，不是杀完鸭煮一下就可以出来的；不但是香味，口感也是家里做不到的，吃上去有点硬，肉质相当紧实，有嚼劲，在咬嚼的同时，让人产生一种欲罢不能的感觉，一小包东西，眨眼之间就吃完了，心中暗骂一句“这么少”。

这种纸包的鸭肫，最有名的是稻香村的，其他还有全国土产商店和真老大房有售。

后来不知怎么的，稻香村关掉了，全国土产商店也不卖了，唯独剩下南京路上的真老大房，还有一个小柜台在卖，只是今人都不识货，生意也就一般。

鸭肫，上海话一直叫做“鸭肫肝”，只指鸭肫不指肝，使之一如“妻子”一般变成了一个偏义复合词，甚至在大多数的小包装熟鸭肫的袋子上，也赫然印着“鸭肫肝”，你要买回家发现只有肫没有肝再回去“倒扳账”的话，一定会被人笑“洋盘”的。

虽然现在立丰、来伊份、阿明等等熟果熟食大品牌，都有小包装的鸭肫出售，但是口感偏酥，味咸而不香，远远不能和我们小时候的那种纸包鸭肫来比。

纸包鸭肫其实不是上海货，而是安徽来的，这种鸭肫事先经过腌制脱水，因此可以久贮以及运输。

时至今日，南货店里依然买得到腌好挂着的原材料，一般是十只一串，用麻绳在每只鸭肫的当中串起，一卖就是十只，要吃的时候，吃几只就剪几只下来。

安徽的这种鸭肫是干的，不知是不是“鸭肫干”变成了后来的“鸭肫肝”，反正买这种鸭肫的时候，要挑干的买，越干越硬则佳。

鸭肫的表面会有一层白色的粉状物，要仔细地看一下，如果有霉花，就不能要了。

鸭肫也是有脂肪的，有脂肪就会衰败，所以买的时候要闻一闻，如果有“油耗气”，也不能买，有久煮不散的恶心气味。

<<下厨记-III>>

编辑推荐

《下厨记3》用随笔形式写的家常“小菜”，可以阅读，可以神往，更可以下厨一试身手，在平常的日子里品尝不一样的滋味。
说的都是普通人家日常餐桌上见得到的“小菜”，偶尔有些似乎“想象中”只能在饭店吃到，但也可在家中用最一般的煤气灶、最一般的锅碗瓢盆做出来。
那些或细腻，或大气，或调侃，或朴实的文字，将一道道家常小菜娓娓道来，读来让人垂涎欲滴，但又仿佛已经享受到了美食一样爽心爽口。

<<下厨记-III>>

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>