第一图书网, tushu007.com

<<入厨三十年>>

图书基本信息

书名: <<入厨三十年>>

13位ISBN编号: 9789623261258

10位ISBN编号:962326125X

出版时间:2007

出版时间:陳湘記圖書有限公司

作者: 陳榮

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

第一图书网, tushu007.com

<<入厨三十年>>

内容概要

一 直 在 找 陳 榮 先 生 的 舊 稿 , 他 那 年 代 吃 的 東 西 , 是 無 法 嘗 到 的 , 但 至 少 可 以 讀 讀 , 才 知 道 我 們 失 去 的 實 在 太 多 。

有一天在左丁山的宴會上遇到韋基舜兄,向他一提,即刻拍胸口說:「我給你。」結果收到的陳湘記出版的四冊《入廚三十年》合訂本,由大眾印務書局在澳門印刷,難得到極點,真是感謝。

第一集一開始就講魚翅的種類,原來計有非洲黃沙群翅、西沙群、棉群翅、深海群翅、軟沙群翅、黃膠翅、蝴蝶青翅、牙揀翅、沙婆翅、高茶翅、黑沙翅、牛皮沙翅、白翅、青翅、沙拍翅、龍船拍翅、耳翅、骨翼翅、海虎翅和日本軟沙翅仔等等,很多名字聽都沒聽過,別說吃不吃得到了。

接就是魚翅的製法,怎麼發,怎麼煨,是過程十分繁複,絕對不是當今的食肆肯花那麼多功夫去炮製的。

收費和所花的時間不成比例,為計算成本而犧牲食物的水準,這點能理解。

我不明白的是,有很多基本的烹調法,為什麼學都不肯去學?

你拜的老師雖然沒你,但是書上記載過的呀!

為什麼連讀都不讀呢?

像陳先生提的「醃蝦仁必爽法」、「炸雞皮必脆法」、「清蒸土鯪魚妙法」、「炒西洋菜去苦澀法」、「豬肚製法」等等,以及和讀者討論的「乳豬收火豬皮必韌」 等文章,都是深入淺出地說明,聰明者一讀即能領會。

吾生晚矣,一些只有舊式名菜館才能吃到的大菜,當今只能和「鏞記」的甘先生一塊研究做出,但書中所提的一些普通的菜式,大家聽了就懂,像「冰凍子薑肉」、「茄瓜煮鯇魚尾」、「燒鴨髀滾芥菜湯」、「五花腩扣木瓜」、「香 網油焗豬肝」、「鹹酸菜 根煮黃花魚」等等,都能看名會意,煮出又簡易又美味的懷舊菜式,何樂不為?

當今的許多大廚,基楚沒打好,成不了大器。

如果肯努力的話,先從《入廚三十年》開始看起吧!

------蔡澜2007年发表于香港

第一图书网, tushu007.com

<<入厨三十年>>

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