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

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！

----------蔡瀾2007年发表于香港

第一图书网, tushu007.com

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