第一图书网, tushu007.com

<<肥佬黎食遍天下>>

图书基本信息

书名：<<肥佬黎食遍天下>>

13位ISBN编号：9789861204352

10位ISBN编号：9861204350

出版时间：商周文化

作者：黎智英

页数：240

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

<<肥佬黎食遍天下>>

前言

推薦序　　當聽聞世間某角落有精緻美食時，肥佬黎經常不惜千金也不辭萬里去一探究竟；可是另一方面他又能為庶民美食走進僻鄉陋巷，坐在地攤與販夫走卒同據一桌大快朵頤。
他是真正熱愛美食的人，不問出身來歷，有啖無類。
為了一道出色的料理，他可以感動到當場掉下眼淚，更常做的事是衝進廚房給廚師一個大擁抱；但如果菜色馬虎，他也從不虛偽，當場直率批評，不管場面尷不尷尬。
有一次，我和他同在知名餐廳吃了一餐令人失望的午飯，飯後餐廳老闆追出來問：「黎先生，菜不好吃嗎？
」「好吃，」肥佬黎話鋒一轉：「可是我家的菜也好吃呀。
如果你不是非常好吃，我是不會來的。
」這不但是真性情之言，也充滿做事營生的警世意味。
我要鄭重推薦黎先生寫的《肥佬黎食遍天下》，因為你不但會看見他對地道美食的真誠熱情，也會看見他對虛矯偽食的毫不留情。
PChome網路家庭董事長◎詹宏志

<<肥佬黎食遍天下>>

内容概要

黎智英的愛吃是有名的，美食之於他可是認識世界的動力。
從路邊攤、大牌檔吃到米其林三星餐廳，只要是好吃，只要是美食，他捨命不放過。
香港、里斯本、巴塞隆納、巴黎、羅馬、越南、檳城、京都、北海道、法國西南佩里格（Périgord）、比亞里茲（Biarritz）等，這個世界只要能煮出好料的餐館，皆有他的食蹟。
「我愛吃，故此才會寫飲食文章。
我愛吃，那完全是因為有位煮食超高手的母親。
小時候，要是心情差，哭啼吵鬧，母親不會生氣，而總是跑進廚房替我弄點東西吃。
」面對食物，他絕絕對對誠實，好吃就說好吃，經常吃得流下感動的淚水，衝到廚房擁抱廚師；難吃的時候，也不管它是米其林幾顆星或是多負盛名的餐館，照樣直言不諱。
他經常說米其林三星大廚的傑作並不好吃，對我而言，味的最高境界是人情的交流，也因為很認真的吃，結交了不少廚師朋友，經常可以大飽口福。
除此之外，肥佬黎的廚藝也是相當了得，幾則他做菜的故事相當有趣。
其一，為著巴黎一位失意落魄的廚師，他煮了一頓加油午餐——用大蔥、大蜆白酒煮湯；李錦記XO醬、紅蔥頭炆五花腩，另外用兩條砸碎的大蔥墊底，用李錦記辣椒蒜茸豆豉醬蒸魚。
還切了隻臘鴨髀，再加兩條臘腸煲臘味飯。
還在飯裡放了些許鹽，免得要用醬油淘飯吃，奪去臘味的甘香。
其二，在煮食老師的家鄉法國西南部佩里格作客，和村人PK料理——首先他將浸好的梅菜切粒，用醬油、麻油和白糖爆香，留待後用。
然後用滾水「拖」腩肉十五分鐘，切片，用醬油、黃酒、薑汁和些許老醋加上本地的蜜糖醃好，放在冰櫃裡四小時。
再用滾油爆幾片薑起鍋，把醃好的五花腩肉落鍋爆香不加水，只用黃酒猛火煮滾，然後慢火焓半小時後熄火；蓋住鍋蓋再焗半小時，再以中火焓半小時後熄火，又再焗半小時；然後加入煮好的梅菜用猛火煮汁至稠，便大功告成。
《肥佬黎食遍天下》可說是肥佬黎到世界各地吃美食的現場LIVE報導，內容情治豐富，從廚師情誼、謳歌食物到水乳交融的親情，充分展現出肥佬黎直率率的貪吃學！
！

作者简介

黎智英　1948年　出生在貧窮的廣東農村，十二歲那年，他乘著舢舨船偷渡到香港，進入成衣工廠當童工，月薪八美元。
他一路經營自己，做到成衣廠的經理，卻因公司的一場記過處分，下定決心自己創業。
1981年　成立佐丹奴（Giordano）成衣連鎖店，快速打響名號。
獨創快速交貨系統（Speed－sourcing），美國的Wal－Mart和GAP、英國的Next和FRENCH CONNECTION、義大利的BENETTON、日本的Fast Retailing都曾學習其經營模式。
1989年　創辦《壹周刊》（Next），正式進入媒體事業。
1995年　繼發行量破紀錄達到15萬本的《壹周刊》後，又創辦《蘋果日報》，發行量超過70萬份，此時他擁有的財富已超過5億美元。
1995年6月　創辦「蘋果速銷」（adMart），以線上零售為主，虧損10億港幣(台幣40億元)。
2001年　創辦台灣《壹周刊》。
2003年　創辦台灣《蘋果日報》。

<<肥佬黎食遍天下>>

书籍目录

推薦序 自序 第一部飲食之道 潛在的味道 用食物寫詩 神奇的蒸焗禾蟲 煮食的智慧 甘心的美味 第二部 靈慾之旅 Eros Safari里斯本 聖塞巴斯蒂安 庇里牛斯山腳下的小城 分子廚藝的聖堂El Bulli 巴塞隆納 海鮮憶難忘 羅耀拉 第三部食在香港 九龍福臨門 Gaddi ’ s再爆光輝 南乳炆豬手 大牌檔 家的味道 第四部食在歐洲 法國的「順德」佩里格 有錢真好 味道有限，情無限 我真想當個漁夫 享受 羅馬好食 米榭勒，不要害怕 米其林大廚的料理哲學 黑松露獅子頭 失敗的一餐 法國果醬女王 失掉一星大廚的傲骨 比亞里茲的三星美食 西班牙極品海鮮 分子廚藝的不知所措 食在比亞里茲 第五部 食在亞洲 Asia誤會 味道的神采 越南找美食 哲學之道 檳城遊 檳城遊

章节摘录

煮食的智慧　　我母親是街知巷聞的一流好廚。
小時候，家裡無論多麼窮困，她寧願變賣家當，過年過節也要好好地飽食一頓，透過分享食物的歡樂驅散愁緒。
過年過節，家裡到處擠滿親朋戚友、街坊鄰居，和他們一些慕母親之名而來的朋友，他們都是來跟母親學習蒸蘿蔔糕、炸油角、包粽的方法和手藝。
滿屋子人嘻嘻哈哈，有說有笑，隨著母親俐落地指揮、示範，井井有條地忙這忙那，我們小孩子也混在其中幫忙做些簡單的工序。
母親拿起蘿蔔時告訴他們，要揀重手的，那些蘿蔔才甜。
刨蘿蔔泥，手要放輕，這樣蘿蔔才會出水。
磨米，要重複磨三次，到了要用時，手捻米漿要有黏性。
炒臘腸、臘肉粒，等聞到香味，才放入浸軟的蝦米下鍋一同炒。
炒好了，趁熱倒進煮好了、出了水的蘿蔔泥的鍋中，熄火焗幾分鐘，然後才倒進米漿，接著放入炸成金黃色的蒜頭碎粒，加些少鹽和砂糖攪勻。
這個時候，插支筷子在中間，筷子如果屹立不倒，蘿蔔糕的用料便是做得夠好了。
跟著將材料倒進塗過熟油的蒸盤裡，放進沸騰的滾水鍋裡，悶蓋蒸個半鐘頭（時間多少當然視乎蒸盤的深淺而定）。
那些炸到金黃、等到最後放進去的蒜頭碎粒，是母親製作蘿蔔糕的秘訣，這些蒜頭粒令她蒸的蘿蔔糕氣味特別香甜。
記得母親炸油角最特別的地方，是將四分之一分量的糯米粉煮成漿，趁熱倒入與其餘四分三的糯米粉搓揉至黏韌，然後輾成一塊塊包油角的薄皮。
油角的豆沙餡則是用紅豆加半小杯鹼水煮熟，隔乾水，倒進滾油鍋；一邊炒紅豆一邊用鍋鏟壓爛。
當豆沙炒到變黑、聞到豆香味了，便放入比紅豆多兩倍分量、切碎了的黃糖，繼續炒至收乾。
其他便是一般的作法了。
母親沒有特別的包粽方法。
在她來說，粽是否包得好，全視乎手勢的鬆緊程度；總之不要包得太緊便可以了。
粽葉要先用滾水燙過，糯米則要用鹽和生油撈過。
以前，買包粽用的綠豆回來要自己去皮，很是麻煩；現在可以買到現成去了皮的綠豆，很方便。
對我來說，粽是否好吃，最緊要的是餡裡放的那一大塊用五香粉醃好、連皮的五花腩肉；粽是否芳香軟滑鮮甜，靠得是這塊五花腩肉了。
現在很多人怕肥，吃裹蒸粽也不敢吃那塊肥腩肉，我看見這些人便不順眼，那吃其他東西好了，為什麼硬要糟蹋美味的裹蒸粽？
小時候母親做菜，我愛鑽進廚房站在她身邊旁觀，替她試味。
更多的時候是趁她轉身的一剎那閃電偷食，饞嘴的我甚至夠膽偷在鍋中煮得滾熱的菜來食。
從鍋裡拈起滾熱的菜放進口，怎不燙得嘰瓜鬼叫？
偷食給母親察覺一定給她狠狠打一頓的。
雖然如此，我還是會把偷的菜藏起來，待到菜涼了再偷偷拿來吃。
在廚房看母親煮菜，確實刺激、好玩又溫馨。
有時母親發覺我出盡法寶只是為了偷丁點的東西來吃，動了惻隱之心，佯裝看不見，任得我吃。
母親偶一為之的放任，讓我感受到寵愛的驚喜，真是天大地大都不及母親廚房裡的寵愛偉大啊！
母親已經九十七歲了，早已把世事置於度外。
除了兒孫的事，現在她跟我傾談的話題，大都是我小時候跟她煮食時的趣事。
她又時常提醒我這個菜該怎樣煮，煮那個菜又該留意些什麼地，用料的秘訣是什麼。
她對食物的記憶特別清楚，可能是食物的記憶對她來說都是歡樂的吧。
母親記恩不記仇，只有歡樂的回憶她才會保留下來。
她對快樂感恩，因而是幸福的。

現在我也非常喜歡走進廚房看老婆煮菜。
她煮的是我不懂得煮的西餐，所以我們沒有衝突。
她煮菜時特別開心，因為她是煮給兒女和老公吃。
開心的女人格外好看。
看到她煮食時開心漂亮的樣子，我往往忍不住從後頭親親她的頸項，把她弄得如花枝招展地笑了起來。
有時實在太興奮　　了，便趁著她專注煮菜，閃電地從後頭緊緊地雙手攫住她的胸脯，把她嚇得花容失色、欲拒還迎，她滿臉通紅的忸怩嬌態教我心醉。
那一刻，廚房便是我倆宇宙的中心、我們的二人世界；食物催化我的情慾，像孔夫子說的，食色性也。
近來女兒動了心，要學媽媽做菜。
她愛吃西點和餅乾，便學著媽媽做起來。
不是我誇口，她的手勢當真十足十跟她媽媽一樣。
最近同事大肥拿他媽媽做的餅乾給我試，問我味道如何？
我說：「不錯，過幾天我請你吃我女兒做的。
」吃過後，他也認同我女兒做的餅乾比他媽媽的做得更好（大肥這樣說，那不是因為我是他的老闆吧）。
女兒愛吃，做餅乾做得很投入、很用功。
她每個星期做幾次餅乾，總有兩趟她更是一早起來做餅乾，好帶回學校給同學和老師吃的。
等到同學和老師吃過，便請他們來個批評，記下意見好做改良。
她已掌握哪些同學和老師愛吃較甜、較濃味的巧克力，哪些則喜歡味道淡一些的。
在學校她更因為做餅乾已經成名 —— 無論同學或老師都叫她Cookie Queen（餅乾女王）。
我的肥仔兒子也愛吃（這看來是我們家的遺傳基因了），近來他亦跟妹妹一樣學起做菜來。
每當我做菜時，我會找他站在旁邊看，幫忙做些簡單的工序。
他現在已懂得做肉醬義大利麵，而妓女義大利麵 （Spaghettialla Puttanesca）都做得不錯。
他的義大利菜湯也不賴。
我教他煮咖哩牛腩，他不夠專心，因而未達水準。
我做的咖哩牛腩或雞是很好吃的，那是我的舊家廚銀姐教我的拿手好戲。
她做咖哩牛腩的辦法其實很簡單：滾油鍋爆香洋蔥至半熟，倒入適量瓶裝的新加坡或馬來西亞咖哩醬，連同洋蔥爆至水收乾，放入切成方塊、出過水的牛腩。
將牛腩和洋蔥炒至乾身散發出強烈的辛辣香味了，便加入高湯或水（如用水可放一顆雞精調味）蓋過面，悶蓋以小中火炆一小時，熄火。
不要揭蓋，焗半小時後，再開小中火煲滾，下鹽糖和約一罐三花淡奶和一兩個新鮮的橙皮（給咖哩添上馥郁的香味），半小時後放入一罐椰漿和少許起司，再煮個十五分鐘。
這樣你便有一鍋令整屋滿溢香氣、可口香甜的咖哩牛腩了。
孩子到學校學知識、學做事固然重要，在家裡學做人、學怎樣過生活也非常重要。
我們希望孩子學會做菜，從中學懂以愛心奉獻取悅於人、為他人帶來歡樂，更學懂得享受人間溫情，學懂跟家人分享生活情趣。
食物透視人間智慧，可是我們都太專注做事而忽略生活品質攸關的智慧。

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