

<<豪門家宴食譜>>

图书基本信息

书名：<<豪門家宴食譜>>

13位ISBN编号：9789866217081

10位ISBN编号：9866217086

出版时间：時周文化(時報外版)

作者：嚴裘麗，示範，口述，傅士玲，撰文 著

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>

<<豪門家宴食譜>>

內容概要

在家吃飯，家才有味道。在奚媽顏裘麗的口中，卻要換成「家家有本獨門的食譜」。

奚媽確實有那麼一本獨門的功夫菜食譜，裡頭雖然是大家熟知菜名的上海美食，更有全世界只此一家的私房菜，可是做法另有一套，嘗過的人都拍手叫好，其中包括蔣介石、嚴家淦、黃杰、趙耀東、辜振甫、蔣勳、施明德……這些慢工細活的功夫菜，坊間餐館吃不到它的真滋味，因為時間是最奢侈的。

在奚媽的餐桌與廚房，我們看到三十多年來，從未曾間斷過的「慢食」精神，被百分之百貫徹始終的成果。

本書特色 在講究創意新穎的美食風潮下，家常菜更是令人備感親切的懷念滋味。

嚴長壽 俗話說「家家有本難念的經」，在奚媽嚴裘麗的口中，卻要換成「家家有本獨門的食譜」。

奚媽確實有那麼一本獨門的功夫菜食譜，裡頭雖然是大家熟知菜名的上海美食，更有全世界只此一家的私房菜，可是做法另有一套，嘗過的人都拍手叫好，其中包括蔣介石、嚴家淦、黃杰、趙耀東、辜振甫、蔣勳、施明德……這些慢工細活的功夫菜，坊間餐館吃不到它的真滋味，因為時間是最奢侈的。

在奚媽的餐桌與廚房，我們看到三十多年來，從未曾間斷過的「慢食」精神，被百分之百貫徹始終的成果。

<<豪門家宴食譜>>

作者簡介

示範料理、口述：嚴裘麗（奚媽） 曾經在歐洲被誤認為義大利人，因為有張輪廓很深的漂亮臉孔與一雙水汪汪的大眼睛，也因此常常被誤認是混血兒，因為名字非常洋派，其實她是純種中國上海人，洋派的名字只是因為與英國查理王子同年同月同日生而取了類似的洋名。

婚後嫁入上海人家庭，成為大陸遷台初期台灣銀行總裁的媳婦，住在公家宿舍，與嚴家淦為鄰，同為江浙同鄉的蔣介石與台灣世家辜振甫等政商名人常常上門摸八圈，夫家的大師傅總會設法做點不一樣的飯菜給蔣先生享用，原本名門閨秀的她看多吃多聽多了，終於自己也想動手做做看，這一出手，果然家學淵源非同凡響，廚藝美名威震食林，連施明德與許信良也都拜倒在餐桌上，忘記彼此政治主張上的莫大分歧。

撰文：傅士玲 十二歲就因為父母忙於事業不得不放學後自己下廚煮點心，一路自力救濟到高三等待聯考的期間，甚至學會在陽台以簡陋的設備BBQ做烤肉三明治解饞，直到大學畢業到美國求學，終於開始煮到天昏地暗不可收拾，舉凡在餐館路邊攤吃過的，都也想自己試試看，從美國煮回台北，所幸失敗多於成功才懂收斂些，興趣轉向外食；幸虧自小誕生於台南大天后宮旁，兩歲搬到台北市中山北路，初中到出嫁都住在台北市東門市場附近，亂亂隨意吃也不至於吃到低水平的食物，總算讓味覺樹立起小小一點標準，後來還曾忝為台灣壹周刊美食旅遊組主任，帶領超過十萬愛用者週週從事飲食探險。

座右銘是「我煮故我在，我在故我吃。」反正總有藉口拼命煮也拼命吃。

<<豪門家宴食譜>>

書籍目錄

PART 1 豪門家宴 1. 蔣公獅子頭 蔣介石的最愛之一 2. 奚家老豆腐 蔣介石的最愛之二 3. 肴肉 蔣介石的最愛之三 4. 雞油豌豆米 碧玉融漿 5. 雞煨干絲 淮楊菜的靈魂 6. 梅干扣肉 江浙人的共同鄉愁 7. 醃篤鮮 濃鮮酥香怯聖品 8. 黃豆豬腳 潤骨養顏唯我獨尊 9. 紅燒黃魚 蔣公官邸年年有餘 10. 油爆蝦 甜鮮吮指 11. 風雞 地水火風妙不可言 12. 蛋餃 團圓飯的主角之一 13. 十香菜 吉祥貴氣素雅年菜 14. 茶葉蛋 冰花小元寶好吉祥

PART 2 官邸私房菜 15. 趴鴨 獨門絕活艷驚四座 16. 紅燒肉 經國先生和方良女士的私房菜 17. 紅燒蹄膀 嬌紅凝脂消融於無形 18. 八寶辣醬 邊邊角角美食大變身 19. 清蒸臭豆腐 肥嫩多汁滿室香 20. 金勾白玉 鮮筍有味四季鮮 21. 燻魚 無關乎煙燻 22. 烤麩 相貌平凡功夫深 23. 滷牛腱 簡單是最大的學問 24. 蛤蜊銀芽 養顏滋補鮮上鮮 25. 煙燻黃魚 甘甜香鮮雋永迷人 26. 蔥烤鯽魚 粗菜細作的經點代表 27. 曹白魚蒸肉餅 醃與鮮的最佳拍檔 28. 上海蕃茄牛肉 大蒜與濃油赤醬的絕妙演出 29. 洋蔥蝦 瑩紅晶潤冷熱兩宜 30. 火腿雞湯白菜 看不見學問的深奧料理 31. 開陽白菜 海陸聯手美味無敵 32. 雪菜百頁 清鮮味美濃淡皆宜 33. 油燻 34. 糖重色豐滋味濃 34. 魚香茄子 麻辣酸香人人愛 35. 乾煸四季豆 脫水酥香的川廚秘技

PART 3 奚媽創意菜 36. 奚媽蝦鬆 清炒蝦仁的清雅版 37. 馬鈴薯燉肉 我是中華美食，不是櫻花妹 38. 鮮蝦馬鈴薯沙拉 中西合璧的國際口味 39. 麻辣酸菜臭豆腐 不臭就不夠香 40. 海鮮米粉 南洋風的福州口味

<<豪門家宴食譜>>

编辑推荐

嚴長壽、陳毓鈞、王宣一、施明德、楊泰順 「在講究創意新穎的美食風潮下，家常菜更是令人備感親切的懷念滋味。

」 嚴長壽 「這些幾乎要隨著時代流逝的傳奇菜餚，可以永遠維持著遙不可及的神秘感的，但裘麗不藏私……。

我在書裡頭，看到私房佳餚的祕密，更看到無私的善意……」 陳毓鈞 如果希望的是在飯桌上找回「媽媽的手藝」，讓家人吃得健康無負擔，裘麗這本烹飪書應該是個絕佳的選擇。

楊泰順 這本書記錄了早年私廚的一種優雅氣質，沒有辛苦的過程，只見廚

<<豪門家宴食譜>>

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>