## <<一次搞懂客家菜>>

#### 图书基本信息

书名:<<一次搞懂客家菜>>

13位ISBN编号: 9789866890963

10位ISBN编号: 9866890961

出版时间:橘子文化事業有限公司

作者: 陳紀臨, 方曉嵐著

页数:128

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

### <<一次搞懂客家菜>>

#### 内容概要

"在香港和台灣的歷史上,客家人都佔有特殊的一席之地,經過多年的交流融合,各地的客家飲食文化或有少許不同,卻都有著相似的特色: 重山珍、輕海味重內容、輕形式 重原味、輕混濁重蒸煮、輕煎炸 傳達的正是客家人的個性 - 勤勞、節儉、實際、低調。

本書作者陳紀臨、方曉嵐是香港著名食家特級校對陳夢因的兒子與兒媳,他們在本書中介紹了中港台三地的經典客家菜式,詳述典故做法和烹製訣竅。

並且告訴讀者 \*客家梅菜和紹興霉乾菜有什麼不同?

- \*怎麽去除五花肉的肥膩?
- \*釀苦瓜的美味秘訣是什麼?
- \*怎麽煎客家蛋餃?
- \*客家小炒如何炒得噴香惹味?
- \*怎麼燒魚才能把魚肉燒得入味又嫩滑 \*蒸出少女肌膚一般光滑的水蛋的秘密何在?
- \*鹹蛋炒苦瓜為什麼會有柳暗花明的滋味?
- \*還要教你做香噴噴的客家腐乳肉、 麻油雞酒、各式水粄、麻糬... 所有關於客家菜的大小問題 一次通通搞清楚!

食譜中並附有食材挑選、醬料使用、處理技巧和烹飪秘訣提點,所有關於 " 煮 " 婦和料理人的疑惑一一詳細剖析,在家學做客家菜料理達人,輕而易舉!

本書附有英文版食譜。

"

### <<一次搞懂客家菜>>

#### 作者简介

陳紀臨 特級校對陳夢因 著名記者及編輯,走遍大江南北,交遊廣闊,嗜食會煮,是第一個在香港報章上連載食經的專欄作家,1951年起任星島日報總編輯,開始在報上用"特級校對"做筆名撰寫「食經」,對香港飲食文化影響深遠。

陳紀臨、方曉嵐 本書編著陳紀臨、方曉嵐是香港著名美食家陳夢因(筆名特級校對)的兒子和媳婦,承父親對飲食的興趣,加上自己對飲食的認識和在烹飪上的實踐經驗,領悟其父的真傳烹飪 訣竅,目前致力於中國飲食文化的研究。

方曉嵐婚後嫁入陳家,經公公二十多的指導,廚藝精湛,配合先生陳紀臨鑽研烹飪,組成廚房裡 的最佳拍檔。

方曉嵐

106 " 煮 " 婦的疑惑 108後記 > 客家追源

### <<一次搞懂客家菜>>

#### 书籍目录

6梅州早餐 前言 4客家飲食文化 11三及第湯 12醯 13粗鹽焗出雞香 14鹽焗雞 16三蒸三曬冬芥菜 18梅菜扣 麵 肉 20客家人的釀苦瓜聚會 22農家古法釀苦瓜 24釀春煎蛋餃 26客家蛋 角煲 30清蒸蘿蔔丸 32鴻運當頭,橫財就手 28東江豆腐煲 34紅糟豬 36農家人的小炒菜式 38客家小炒 40酸薑仁棯蒸鯪魚腩 42中秋前 後的芋頭美味 44芋仔燜鴨 46興寧牛對豬 48客家腐乳肉 50寧化豆 腐丸 52荷香雞滑君子菜 54荷葉蒸滑雞 56客家燜豬肉 58五柳魚 60韮菜臘味炒豬潤 62小炒豬脷 64客家釀蠔豉 66菜脯蛋 韮菜煎蛋 68筍乾煮魚 70大頭菜蒸肉餅 72鹹蛋炒苦瓜 74客家蔥油蒸水蛋76蝦 米虎皮椒 78唐蒜炒肉片 80木耳燉豬尾 82杏汁白肺湯 84客家娘酒雞 86豬筒骨白菜 湯 88麻油雞酒+麵線 90客家的米食文化92客家水粄 94客家鹹茶粿(粄) 96炒算盤子

104花生麻糬

、尋根 113英文食譜 118

100客家蘿蔔糕湯

# <<一次搞懂客家菜>>

#### 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