

<<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？

*怎麼去除五花肉的肥膩？

*釀苦瓜的美味秘訣是什麼？

*怎麼煎客家蛋餃？

*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

<<一次搞懂客家菜>>

书籍目录

前言	4客家飲食文化	6梅州早餐	11三及第湯	12醃
麵	13粗鹽焗出雞香	14鹽焗雞	16三蒸三曬冬芥菜	18梅菜扣
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	28東江豆腐煲	30清蒸蘿蔔丸	32鴻運當頭, 橫財就手	34紅糟豬
手	36農家人的小炒菜式	38客家小炒	40酸薑仁檢蒸鯪魚腩	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
韭菜煎蛋	60韭菜臘味炒豬潤	62小炒豬脷	64客家釀蠔豉	66菜脯蛋
米虎皮椒	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
湯	78唐蒜炒肉片	80木耳燉豬尾	82杏汁白肺湯	84客家娘酒雞
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(粿)	96炒算盤子
100客家蘿蔔糕湯	104花生麻糬	106“煮”婦的疑惑	108後記>客家追源	
、尋根	113英文食譜	118		

<<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>