

<<食经（上下）>>

图书基本信息

书名：<<食经（上下）>>

13位ISBN编号：9787530648964

10位ISBN编号：7530648969

出版时间：2009-1

出版时间：百花文艺出版社

作者：陈梦因

页数：844

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>

<<食经(上下)>>

内容概要

上世纪五十年代，有一人在香港《星岛日报》撰写“食经”专栏，经年不辍。当时香港食界无人不尊其为“前辈”和“食家”。社会贤达与名流也无人不识此公，读者的求教信更是雪片般飞来。后来专栏文章结集为《食经》十册，又是一再加印，其中文字有的已被译成外文。他每天动笔之前，必到菜市场亲察一番，“长衫佬”食家的身影。构成了当年中环街市的一景。

此公本名陈梦因，身为《星岛日报》的总编，因每天要看“大样”，便自嘲为“特级校对”。又索性以此为笔名，不料文名益盛，一般读者只知“特级校对”，而不知其真名。

《食经》的可贵，首先在于讲菜式，更讲做菜的道理。作者曾言，不是讲放几匙油几匙盐，而是讲为什么放油放盐。他熟悉广州的四大名厨，更了解食界的行规与掌故，著名的家厨秘方，以至民间食谱，都有本事探来。

特级校对不但精通吃，也精于做。对食材性理与火候的掌握，均达化境。

自创的原汁鲜鲍片、金银肘子、三豉蒸三文头腩、牛油果拌苦瓜、清汤鱼翅瓜，等等，常为老饕津津乐道。

今再次推出《食经》，许多久已失传的东西，读者可以重寻。但毕竟时过境迁，一些词语对于读者，尤其是异地读者，会感到非常陌生，特请吴瑞卿博士作注。

<<食经(上下)>>

作者简介

此公本名陈梦因，身为《星岛日报》的总编，因每天要看“大样”，便自嘲为“特级校对”。又索性以此为笔名，不料文名益盛，一般读者只知“特级校对”，而不知其真名。上世纪五十年代，有一人在香港《星岛日报》撰写“食经”专栏，经年不辍。当时香港食界无人不尊其为“前辈”和“食家”。社会贤达与名流也无人不识此公，读者的求教信更是雪片般飞来。后来专栏文章结集为《食经》十册，又是一再加印，其中文字有的已被译成外文。他每天动笔之前，必到菜市场亲察一番，“长衫佬”食家的身影。构成了当年中环街市的一景。

<<食经(上下)>>

书籍目录

食经 第一集写在《食经》再版之前自序“食经”和我粤菜特式香港不及广州滋阴补肾特好的菜厨司考
 试如何买菜一桌好菜高汤与上场上汤与二汤家用上汤鱼翅翅的种类拣翅与煨翅蟹黄翅红烧大裙翅鲍鱼
 红烧鲍片海参炖鸡乌龙吐珠蟹肚与鱼鳔花胶水鸭鲟鱼三蟹苦瓜三蟹炖霸王鸭脆皮鸡生炒排骨酥炸生蚝
 炖冬瓜盅炒鲜虾仁干煎虾碌常备海鲜油浸石斑鲜笋冻肉荔荷炖鸭火腿冬瓜夹夜香花夜香鸡丁豆豉鸡炒
 成鱼假烧鹅成酸菜炒猪肠肉丝炒伊面黄埔炒蛋姜芽鸭片六十元六道菜白切鸡蒸水蛋雪耳杏汁白肺明火
 白粥冬瓜煲鸭芋头蒸猪头肉佛山“柱侯”虾米煮细粉鲜菇扒节瓜“川菜必辣”正宗川菜回锅肉有川味
 的川菜姑姑筵龙虾沙律蚝油柚皮上汤去腻炒石斑球凤果田鸡腿烩鸟鱼蛋西湖鸭五柳鲩鱼吃什么火腿?食
 经 第二集二集弁育近山知鸟性·近水识鱼名清汤虾扇蒸膏蟹不足为训“有同嗜焉”炒桂花翅炒生鱼球
 连汤红烧生鱼鱼魂羹蒸鲩鱼肠元蹄焗乳鸽生扣元蹄炖元蹄出油南乳扣内白云猪手炒雁肾山斑豆腐泥八
 珍豆腐一鸡三味古老盐焗鸡客家盐焗鸡瓦撑盐焗鸡江南白花鸡合浦珠还包罗万象荔蓉鸭花好月圆鼎湖
 上素鸡茸雪蛤本地田鸡大豆芽炒猪肉松煎琵琶蛋煲猪肉汤成壹汁炆猪肉煲牛腩汤豉汁龙虾八珍鸭鸡丝
 鱼滑何谓“甜酸芡”?“邓面”的由来龙王凤肝卷炒鲜鲍片蒸鲜咸鱼削生鸡玫瑰油鸡花生煲鲩鱼尾家制
 又烧水鸭炖龙肠瓦肆煲饭“太爷鸡”的故事碧玉珊瑚镶底田芥蓝焗禾花雀蚬介蒸鲮鱼革新罗宋汤炖金
 银鸭炒鲳鱼球猪婆参炖鸭顺德的一鱼三味炒马鞍鳝炒黄康丝虾笔煮粉丝假鹌鹑松蒸腊肠咖喱野鸡卷豉
 汁鲳鱼姜葱蚊鲤鱼红烧大鳝五蛇龙凤会食经 第三集序《食经》第三集鸡煲翅与生猪皮鸡子戈渣炒生鱼
 卷炒牛奶江太史蛇羹汤丸·汤团·元宵甜竹蚊鲤鱼如此盐焗鸡客家酿豆腐一品锅家常一品锅巨港虾片
 韭菜豆腐炆烧腩炒直虾仁萝卜干蒸猪肉打边炉煎茨菰饼猪网油焗鲩鱼喳喳鸡姜葱焗牛服云吞面全蛋面
 阿冯的“黄埔炒蛋”油浸鸡蛋鸳鸯蛋什锦酿蛋黄活杀醋溜鱼清炖脚鱼奶挞味鲜而清徽州内饼慢火煎鱼
 根面·澄面·白面爽硬的鱼翅连平的客家菜矮瓜司令雪菜黄鱼汤斋烧鸭南安鸭的故事行运冬菇清炖冬
 菇酿北菇发财好市杏林春满龙翔凤翥竹报平安枸杞蛋花汤假猪脚春花春饼莽炒腊鸭皮酸鸡焗猪肉白老
 总鸡四季圆糯米炖鲤鱼麻酱矮瓜豆腐蒸淡水鱼红蚊大鳝频伦鸡.....食经第四集食经第五集下卷食经第
 六集食经第七集食经第八集食经第九集食经第十集金山食经附录

<<食经(上下)>>

章节摘录

上卷食经 第一集粤菜特式广东菜和其他地方菜最大分别是清、鲜和保存食物的原味，浓和腻的菜在广东菜谱中是不多见的。

也许由于广东人，尤其省会附近的数县——南、番、东、顺、中，少吃辛辣品，于是舌头的味觉较多吃辛辣的其他地方人士为敏锐一些，自然对浓和腻的食品不大爱好。

广东人对广东菜的制法固肯研究，而于食物的产地也同样重视，比如白鸽，各地皆有，而售卖烧乳鸽的酒家楼，必采用石岐的白鸽，原来其他地方的白鸽，无论炮制得如何好，其肉味都不及中山石岐的香、肥、嫩。

生活稍过得去的广东人，大多高兴自己弄烹饪（摩登的香港少爷和香港小姐除外），酒家楼的菜，一般说来是比不上名公巨贾公馆的厨司做得好，这不是说酒家楼的菜没有好的，不过名公巨贾肯花不少钱雇用一名厨司，为的是要吃得好的享受，一切不惜工本，而酒家楼则要计算盈亏，一样菜的炮制，其效果自然就大有分别。

过去广州大三元酒家的六十元大包翅，西园酒家的鼎湖上素，南园酒家的网鲍片，江太史的三蛇会，周生生太爷鸡，黄埔炒蛋，大良的炒牛奶、野鸡卷、烟水鱼，佛山柱侯鸡等，皆有特异之处，这都是众所周知的上好广东菜。

惟是近来的广东菜。

比以前又多了很多变化了。

有些菜采取了西洋的制法，也有渗入了外江菜的制法的，而名之曰广东菜，实际说来是广东菜进步了呢。

抑退化了呢？

倒是颇堪研究。

太平山下的大酒家的广东菜。

一般说来比不上广州的酒家的好，要吃真正好的广东菜，还是要到广州去。

<<食经(上下)>>

编辑推荐

今再次推出《食经(上下)》，许多久已失传的东西，读者可以重寻。

但毕竟时过境迁，一些词语对于读者，尤其是异地读者，会感到非常陌生，特请吴瑞卿博士作注。

讲起吃，中国近代的美食家如大千居士，最懂吃。

梁实秋、梁寒操能说能写；陈建民、彭长贵、卢海云能炒能做，但是能说能讲又能做的，恐怕「特级校对」是独一无二。

大千居士说：「有人精通某一个地方的菜，而梦因熟悉小国各地方的菜，并知道某一个菜的来龙去脉至于既能动口又能动手，更是他人所不能。」

所以讲起中国菜，梦因是难得的第一人」（陶鹏飞《悼念美食家「特级校对」陈梦因先生》）

<<食经（上下）>>

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>