

<<家常真味-贰>>

图书基本信息

书名：<<家常真味-贰>>

13位ISBN编号：9787540681029

10位ISBN编号：7540681020

出版时间：2011-1

出版时间：广东教育出版社

作者：江献珠

页数：144

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>

## <<家常真味-贰>>

### 内容概要

《钟鸣鼎食10：家常真味（2）》以一日三餐的居家菜为主，强调粗料细做，让居家菜轻而易举地走上一个新台阶。

作者见多识广，几十款菜里除了在香港的日常菜式，还有儿时家族鼎盛期吃到的美食，在美国学到的家常菜肴，教烹饪课时给学生演示过的菜式，到美国豪门大户上门到会时烹制的旧式排场大菜。

每个菜都配上心情故事，娓娓道出粤菜文化的演变和种种趣事。

本书在选菜上与从前略有变化，那就是简化：一是省时易做，二是材料简单，三是口味至尚，四是价格便宜。

其特色依然是以味为先，清淡为尚，注重时令，中西共治，以图文并茂的形式，分步详解读者关心的焦点，操作中的难点和关键点。

<<家常真味-貳>>

作者简介

江献珠，民国初年羊城首席美食家江孔殷——江太史之孙女，经典的太史蛇羹便是源于江家。其早年毕业于香港中文大学崇基书院，负笈美国费利狄更逊大学（Fairleigh Dickinson University），获商业管理学硕士，后在加州州立圣荷西大学（San Jose State University）营养系讲授“中国饮膳计划”，并在卧龙里学院任教中国烹饪，更为美国抗癌会筹款，义务教授中菜筵席兼上门到会，烹制民初羊城四大酒家名菜。

江献珠为国际慢食会、烧烤美食会香港分会会员，中国首都保健营养美食学会特邀理事。历年多次与中国各地名厨作烹饪技术交流，对中西烹饪均有深切知识及研究，并长期为《饮食男女》美食杂志撰写“珠玑小馆家馐”专栏，著作有《汉馐》（Chinese Cooking英文版）、《兰斋旧事与南海十三郎》、《古法粤菜新谱》、《微波炉中菜大全》等。

<<家常真味-貳>>

书籍目录

编者的话  
肉类·家禽“豕”和“豚”舍近求远家馐的流传“斜门”的故事  
地下苹果饮食掌故的演绎  
龙凤配  
节日感怀  
醉中自话“蛋角”  
上下八十年水产走向有机  
鳙鱼大头给你一块鱼食  
脑白鳙“太史田鸡”  
以外执手尾团年饭  
个人记忆  
榄角虾干蒸荷兰五花肉  
红焖鸡蛋肉干炒排骨  
越南牛肉粒薯茸免治牛肉  
摹拟太爷鸡  
龙穿凤翼芋仔焖鸭醉鸽  
家庭煎鱼角豉汁咸柠檬豆腐泡  
蒸鲩鱼心拆烩大鱼头  
软炸斑块大虾两吃  
蒜子火腩焖白鳙油泡田鸡腿  
虾子焖大乌参小网鲍  
焖冬菇雪耳炒金银吊片  
“住家饭”乎?“酒家饭”乎?  
大小茴香吃得苦中苦  
夏日炎炎自家腌菜趣话  
银杏不外如是  
QQ家常斋菜口心合一解构  
哪一个西湖?玻璃粉  
马豆的疑惑  
街头小食真的那么吸引吗?  
蔬果生炒豆苗胚牛柳炒茴香  
球茎凉拌两色苦瓜酿节瓜  
腌菜炒三丝银果三丁  
宣威火腿拌烤老人头菌  
番薯枣温公斋佛法蒲团  
瑶柱扒千层汤羹小食  
西湖牛肉羹素炒韩国玻璃粉  
椰汁马豆糕酥炸云吞跋

## &lt;&lt;家常真味-貳&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：今年的气候异常，是地球增温的影响。

世界各国在急剧发展的同时，也制造了严重的污染。

可惜很多工业化学剂的残留，要等好几代才能降解，如果不加制止，一直延续下去，人类将会难以生存在美好的大地上。

我不敢说自己是以身作则的榜样，但时时紧守好公民的信条，从个人做起，也勉励读者，不要因事小而不为之。

从前以饲养健味猪见称的衣人谭强，自从政府用银弹政策收回他的养猪牌照后，已停养快一年。

但他的新记肉店，仍然继续营业，卖的是他信靠的本地猪农朋友的产品。

因为熟客都信赖他的健味猪，既然谭强信得过的，他们也乐意追随，我也不能例外，往往是由学生从湾仔代我把猪肉买来。

谭强很早便作了转行的打算，两年半前他在农场内钻了一口科学井抽取地下水，灌入他早已挖好的七个鱼塘中，开始实验试养“草饲鱼”。

以前种来喂健味猪的水浮莲和龙尾草，现在刚好用来喂鲩鱼，但光是吃草，鱼的养料有时不足，他会加入自己配方的大豆粉、玉米粉和米糠，而不用合成饲料。

在不断的实验中，一年多前已饲养成功。

他更将长成待宰的草鲩放入一个特别打造的水池，饿养数天，让鱼吐尽泥味，吃起来更鲜甜，更可口。

现在他认为满有把握了，便计划开一鲩鱼粥专卖店，好等利用这全港独有的产品。

提到他的“饿养池”，谭强便眉飞色舞，再追问下去，原来内大有乾坤。

这个用砖和三合土砌成的水池，面积约150方尺，深3尺，水池窄的一边，装有活动的巨型水斗，每隔一个半小时，斗灌满水了，藉水力平衡作用，便会自动把水倒出。

倒入水时，池内的水受了搅动，作浪兴波，鱼儿受浪打，都翻腾起来。

这样24小时不停运作，增加水池的氧气，使鱼更加健康强壮，肉质也更结实可口了。

这就是谭强所说的“人工浪”。

目前他的草鲩仍然是非卖品，要有缘方可吃到。

在他的店子尚未筹备成熟前，鲩鱼长得过大便要及时食用，我们有幸常得他馈赠，供应无缺。

一条大的鲩鱼起码有三、四斤重，用处很多：顺德大头菜蒸鱼头尾；桂花熏鱼腩；（半条）鱼脊肉焗茭芫水、打鱼胶；其他的煎好，拆了肉煮早餐的麦皮；鱼肠和鱼腩蒸鸡蛋，一鱼数味，让我家能安度香港的海鱼休渔期。

<<家常真味-贰>>

编辑推荐

《家常真味2》：中国粤菜第一家20年心血水滴石穿香港美食大师倾心之作美味家饌、分步图解

<<家常真味-贰>>

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>