第一图书网, tushu007.com

<<蔡澜世界名馔录>>

图书基本信息

书名：<<蔡澜世界名馔录>>

13位ISBN编号：9787547401569

10位ISBN编号：7547401562

出版时间：2010-11

出版时间：山东画报

作者：蔡澜

页数：157

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

<<蔡澜世界名馔录>>

内容概要

《蔡澜食材字典》写到现在，有好几年了吧，记得的也只有那么多，七七八八了。
当年大胆地用了“食材字典”名字，一写才知道自己的狂妄。
天下那么多的食材，毕三生功夫，亦不能记录得详尽。
这次另开一个栏，写世界各国的名菜，只敢用“纵横谈”来做题目。
不过是一些我亲自试过的美食，篇幅有多少，也没有把握，想到什么写什么，让自己有更广阔的空间。
现编成《蔡澜世界名馔录》这本书，与读者分享经验。
　　尽量把所有佳肴的来龙去脉记录，并讲清楚做法如何，当然不会像一般的菜谱，说明盐多少克，糖要下几茶匙，这都是废话，做菜全凭经验，我从来没有看过一个人，依照了食谱就即能做得成功。
但是，做一道名菜，是那么难吗?要知道这些所谓的佳肴，大多数原来就是家常菜。
有了时间考验，才变成经典。
所以做法并不困难，要看你肯不肯花心思去逐步尝试而已。
有些当然是厨师级才能炮制，一般家庭做不来，但至少了解整个过程，对于品尝也有一定的基础。

<<蔡澜世界名馔录>>

作者简介

蔡澜先生，生于新加坡，居于香港。
身份多重，著名作家，电影人，热爱生活，喜欢美食.青年时旅居日本学习电影制作，任职邵氏电影机构，后任职嘉禾电影公司，监制多部成龙电影。
小品文章干净洗练，著述百种，与金庸先生、倪匡先生、黄霑先生齐有文名。
蔡澜先生先后在东京、纽约、巴黎、伦敦、首尔、台北、巴塞罗那、曼谷等地居住过，通晓多种语言，熟悉各地风貌。
曾向冯康侯先生学习书法、篆刻，向丁雄泉先生学习绘画，闲时写写书法、刻刻图章、画画花草以自娱。
蔡澜先生近年除拍摄美食节目、写美食专栏外，还组织美食旅游团，走遍天下，吃遍天下，玩遍天下，写遍天下。

<<蔡澜世界名馔录>>

书籍目录

序欧洲　法国　布耶佩斯　法国溥汤　洋葱汤　龟汤　大锅鸡　蜗牛　煮杂菜　普罗旺斯式田鸡腿　卡奴丽甜糕　英国　威灵顿牛柳　鱼和苗条　约克郡布甸　比利时　蒜茸白酒青口　摩洛哥　库司库司　……美洲亚洲澳大利亚及国际菜

章节摘录

插图：这是一道最普通的葡萄牙菜，到任何葡国餐厅都应该有得吃，做得正不正宗又是另一回事。
先炮制鸭。
材料有：长葱、西芹、葡萄牙肉肠Chorizo，带肥的烟熏培根、黑胡椒和盐。
鸭去头，除内脏，冲水洗净，用白餐酒、西洋芫荽和清水、橘子皮和柠檬皮腌制三小时。
放进一个大锅中，加肉肠、培根、长葱、不磨碎的黑胡椒和盐小火煮之，一焖就要焖一个半到两小时，视乎鸭的老幼。
通常以中鸭为佳，这时鸭也并非全熟，处半生状态。
用一块牛油，再把几个大蒜拍碎，混在一起打匀。
将鸭子从锅里取出，抹上大蒜牛油。

<<蔡澜世界名馔录>>

编辑推荐

《蔡澜世界名馔录》编辑推荐：23个国家54道名菜。
日本茶碗蒸，德国咸猪手，法国卡奴丽甜糕。
墨西哥朱古力火鸡，越南牛肉河，泰国冬荫贡。
家常菜，有了时间考验，才变成经典。

第一图书网, tushu007.com

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