

<<一道菜一个故事>>

图书基本信息

书名：<<一道菜一个故事>>

13位ISBN编号：9787801887221

10位ISBN编号：7801887220

出版时间：2006-10

出版时间：现代出版社

作者：逸文

页数：133

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>

<<一道菜一个故事>>

内容概要

本册《禽畜篇》所收菜品均以猪、牛、羊、驴、狗等牲畜和鸡、鸭等家禽及其蛋为主料，材料丰富；制作方法包括蒸、炒、烧、煎、煮、酱、熏、焖、氽、爆、扒、烤等，手法多样；口味有清鲜、醇厚、鲜咸、香酥、咸甜、酸甜、香辣、麻辣、酒香、蒜香等，风味独特；有些菜家喻户晓，耳熟能详，如宫保鸡丁、东坡肉、无锡排骨、叫化鸡、北京烤鸭、狮子头等；有些菜则偶有所闻，甚至闻所未闻，如游龙戏凤、笏板鸡、龙抱凤蛋、文山肉丁、佛跳墙等，六十几道菜，道道菜有一个或令人喷饭、或娱人心情、或增人知识、或启人心智、或发人深省的故事。

<<一道菜一个故事>>

书籍目录

昔日朝中贡品，而今百姓美餐——黄雀酢【典出河南·开封传世近千年】延年又益寿，皇帝也孝子——百鸟朝凤【典出北京传世300年】芦花充棉花佳肴蕴辛酸——芦花鸡腿【典出河北·唐山传世千年】东江鸡肋典曹操，借题发挥杀杨修——盐焗鸡【典出广东·东江传世千年】昔日善斗傲天下今朝味美快朵颐——白斩河田鸡【典出福建·长汀传世近千年】一只小鸡不入眼，填饥退敌六十万——流浪鸡【典出江西传世700年】无盐无锅泥巴糊，叫化子鸡迎上客——叫化鸡【典出江苏·常熟传世未考证】遗恨江东应未消，芳魂零乱任风飘——霸王别鸡【典出安徽传世千年】县老爷丢乌纱帽，周记鸡一炮走红——太爷鸡【典出广东·新会传世300年】人生自古谁无死，留取丹心照汗青——三杯鸡【典出江西·赣州传世近千年】妯娌烹鸡大比拼，获胜当家誉满城——醉鸡【典出浙江·萧山传世未考证】华佗依方开单，膳房照单抓药——曹操鸡【典出安徽·合肥传世千年】棋局出双翼，一香成两全——蒜香鸡翅【典出河南传世未考证】闻香兮鲁菜始创，脆嫩兮入川变身——宫保鸡丁【典出山东传世600年】玉环酒醉百花亭，玄宗烩飞变贵妃——贵妃鸡翅【典出四川传世千年】笏板当炸鱼美味念忠义——笏板鸡【典出河北·任丘传世800年】烂煮老雄鸭，功效可比参——虫草全鸭【典出浙江传世千年】塞翁失马摔啤酒，酿成当今吃时尚——啤酒鸭火锅【典出四川新问世】肥鸭压板支前急，皇城百姓创风味——南京板鸭【典出江苏·南京传世千年】牛羊马充军去，赶鸭子上熏架——无为熏鸭【典出安徽·无为传世600年】峨眉魔粉不出门，老纪一顾传天下——魔芋烧鸭【典出四川·峨眉传世300年】往昔权贵象征，今朝首都标签——北京烤鸭【典出北京传世600年】乾隆南下寻如玉，气馁之中得美鲜——干菜鸭子【典出浙江·绍兴传世300年】伐诸侯桓公受困，吃肥鹅狼吞虎咽——诸侯鹅【典出河北传世千年】呱呱叫声惹人烦，一刀飞出炖时令——太史牛蛙【典出广东·广州传世500年】天生我才必有用，大学士不惧厨活——凤凰蛋【典出北京传世300年】太湖风打垂柳飘，人勤鸭肥蛋也彩——湖彩蛋【典出江苏·无锡传世未考证】太后出难题，阿坤出怪招——龙凤腿【典出江苏传世百年】赵吉妖鸡惊乾隆，两蛋走进御膳房——龙抱凤蛋【典出江苏·扬州传世300年】席上珍馐蜂拥解馋，京官闻香流连忘返——沙锅焖狗肉【典出云南·文山传世400年】生暖解毒不腐烂，补虚养胃助消化——试量狗肉【典出河南·鹿邑传世千年】黔之宴狗不上桌，百姓餐首推花江——花江狗肉【典出贵州·安顺传世百年】地羊入饕沛公留，误食鳖肉异香出——沛公狗肉【典出江苏·沛县传世千年】忙中且忘饿，狗送猪头来——黄狗猪头肉【典出江苏·宿迁传世300年】弄巧成拙丢银五百，阴差阳错成就新菜——无锡排骨【典出江苏·无锡传世未考证】疑似荔枝实为肉，脆嫩酸甜钦差赞——荔枝肉【典出福建·福州传世500年】后岭扣碗肉，粉蒸扬天下一——粉蒸肉【典出四川传世600年】小厨落泊揭皇榜民间开花宫内香——应山滑肉【典出湖北·应山传世千年】庶民之菜庶民享，岂容皇宴乱赶场——坛儿肉【典出北京传世800年】烟花三月下扬州，一呼百诺狮子头——狮子头【典出江苏·扬州传世千年】伙夫信手拈来，太监信口开河——抓炒里脊【典出北京传世百年】黄州猪肉如粪土，火候足时味自美——东坡肉【典出湖北·黄冈传世近千年】则徐执法如山，总督大义灭亲——宫爆肉丁【典出四川·万县传世400年】鹅卵石子漂过海，鸡蛋煮肉赠别言——元宝肉【典出湖北传世800年】成闲官客不屑去，甜添豕豚堪称鲜——糖蒸肉【典出湖北·黄州传世近千年】法海寺间游，留客烂猪头——扒烧整猪头【典出江苏·扬州传世近千年】平时不露相，偶尔露峥嵘——黄金肉【典出东北传世800年】文天祥礼贤下士，三回锅尝出美味——文山肉丁【典出江西·吉安传世近千年】小和尚解馋未果偷吃荤留下佳肴——白云猪手【典出广东传世未考证】死马当活马医，味压江南入御膳——天福酱肘子【典出北京传世300年】龙凤吉祥若金，图腾色如琥珀——金龙乳猪【典出北方传世千年】杜氏韩氏互联手，驴肉香肠扬热河——名关熏肠【典出河北传世百年】道出九转仙丹，肠与仙丹媲美——九转大肠【典出山东·济南传世百年】一个骂名上菜名，宰相即成阶下囚——一品南乳肉【典出浙江·杭州传世近千年】蒙古王爷兜京城，炖羊脊骨遇真人——羊蝎子【典出北京传世500年】桌上晶莹剔透，嘴里半油半肉——灯影牛肉【典出四川·达州传世千年】旅居京华骑驴郎，残羹冷炙豪门光——肴驴肉【典出山东传世200年】员外开恩招乞丐，刘七一钵誉天下——腊味合蒸【典出湖南·湘西传世未考证】夫妻俩硝泡肉蹄子，张果老闻味扑门来——镇江肴肉【典出江苏·镇江传世未考证】坛启荤香飘十里，佛闻弃禅跳墙来——佛跳墙【典出福建·福州传世千年】陆母本欲羞儿媳，反让唐琬现灵巧——三不粘【典出浙江·

<<一道菜一个故事>>

绍兴传世近千年】郭氏进城卖牛肺，倚品牌创夫妻店——夫妻肺片【典出四川·成都传世80年】使者不知辣不情，风味改写贵历史——奢香玉簪【典出贵州传世600年】先来后到定君臣，瞒天过海戏武宗——蟠龙菜【典出湖北·钟祥传世600年】天桥民间有绝饌，香甜蜜饯老佛爷——它似蜜【典出北京传世百年】画八卦以代结绳，取天火以助人寿——伏羲烤肉【典出江苏传世未考证】

<<一道菜一个故事>>

章节摘录

书摘昔日朝中贡品，而今百姓美餐——黄雀酢 【典出河南·开封传世近千年】 关于“黄雀酢”，许多古籍上都有颇为详细的记载，但最可信的，莫过于河南开封的说法。

相传宋徽宗在位时，政治腐败，奸臣当道，加上外族大举入侵，老百姓终日过着提心吊胆的日子。开封府尹王黼颇有计，投靠专横跋扈的宰相蔡京，很快受到提拔重用。

宣和二年，蔡京失宠，王黼取而代之。

他立即采取了许多和蔡京掌权时完全不同的行政措施，暂时缓解了民怨，威望迅速上升。

可是，就在有人吹捧王黼为“贤相”的时候，他已经开始玩弄权术，极力搜刮民脂民膏，假公济私，中饱私囊。

皇上昏庸，反倒备加宠信王黼，特派他去金国议和，以屈膝投降换得局部利益。

王黼为宋徽宗出谋，竟用巨款从金国占领下讨回一座燕京空城，从而邀功请封，擢升少傅。

权势显赫的王黼，生活奢靡，专好享用山珍海味，几乎吃遍了人间美食。

他看到有人向徽宗皇帝进贡的“黄雀酢”使得龙颜大悦，退朝后，他便想方设法寻此物品尝，果然味美无比。

后来有钻营之徒，在向皇上进贡“黄雀酢”的同时也给宰相王黼送去“黄雀酢”，立即得到青云直上的好机会，于是争相仿效。

进献者用此物买官发财的事不断传到社会上，老百姓无不痛骂宰相王黼。

在史书上此人也被列为误国殃民的北宋“六奸”之一。

据说当时“黄雀酢”成为官场时尚礼品。

后来由于黄雀繁衍甚快，民间也普遍食用“黄雀酢”了。

还出现了“披绵酢”、“酿黄雀”、“煎麻雀”等多种雀馐，传留后世。

【制作流程】——视觉冲击 选主料 选辅料 做法 成品特点 【主料】 肥嫩黄雀20只。

【辅料】 酒糟5斤，糯米甜酒250克，红曲150克，花椒、葱姜汁、精盐各适量，橘皮丝50克。

【做法】 1. 把黄雀宰杀后，褪毛除去内脏剁掉膀尖、雀爪，用绍酒1000克洗净(切忌用水洗)，再摊开晾去1/5的水分。

2. 把糯米甜酒、红曲、酒糟、花椒、葱姜汁、精盐、橘皮丝合在一起搅拌成糊状，再把黄雀放入拌匀，装进瓷坛内，封好坛口，焖腌6~7日入味。

3. 食用时取出黄雀，用绍酒洗净附着的糟粕，晾干黄雀身上的水。

再上笼蒸熟即可食用。

延年又益寿，皇帝也孝子——百鸟朝凤 【典出北京传世300年】 清朝乾隆皇帝向来以孝子自诩，标榜以孝治天下。

话说当年乾隆为了给太后钮祜禄氏庆贺六十大寿，讨得母亲欢心，并为了消弭与母亲之间的隔阂，颇下了一番苦心，专门为祝寿而建造了大报恩延寿寺，并派人四处采集山珍海味，收集奇珍异宝，将新建成的清漪园装饰一新，到处张灯结彩，高搭彩棚。

光阴似箭，转眼千秋期已到。

这一天，天气格外晴朗，湖水碧波微荡，万木青翠欲滴。

时辰一到，太后在众妃子、宫女和太监的簇拥下，满面春风地来到贺殿，接受贺拜。

只听得礼乐喧天，万寿无疆声此起彼伏。

先是乾隆皇帝给太后祝寿。

接着是皇后、宫妃及亲贵大臣等为太后敬贺千秋，齐颂皇太后寿比南山，福如东海。

为了迎合太后笃信佛教的心愿，表现太后慈悲为怀的美德，乾隆皇帝特地安排了放生的节目。

贺拜完毕，即请皇太后到院中放生。

宫女们抬来了100只笼子，每个笼子中装一只鸟，恭请太后放生。

皇太后满面春风走上前去，高兴地打开了第一只笼子，一只小鸟一下子冲了出来，展翅在空中飞翔。

在一片太后千岁的欢呼声中，众宫女、太监一齐打开另外的99只笼子，一时间，百只小鸟在院中不停

<<一道菜一个故事>>

地飞舞，并唧唧喳喳地叫个不停。

顿时，大报恩延寿寺内百鸟齐鸣的声音在清漪园久久回荡，好不欢快热闹。

在祝寿的宴席上，御厨们根据放生时的热闹场面，精心制作了一个十分有意味的菜来助兴，这个菜就叫“百鸟朝凤”，皇太后吃后连声称好。

于是，重赏了烹制这个菜的厨师。

从此“百鸟朝凤”这道菜便流传下来，经常在欢庆的宴席上作为主菜以飨宾客。

【制作流程】——视觉冲击 选主料 选辅料 做法 成品特点 **【主料】** 肥嫩母鸡1只，鸽蛋10个，熟瘦火腿，肥蟹黄，油菜心10棵，水发香菇5只，鸭胗5只。

【辅料】 猪油1汤勺，绍酒、精盐各1中勺，白糖1小勺，味精、胡椒粉各半小勺，大葱、生姜、菱粉各适量。

【做法】 1. 将鸡洗净，鸡脯朝下，用刀把鸡背骨拍平，鸡脯上龙骨也用刀拍平，再把鸡翅膀别起来，再把鸡腿盘起来，使鸡成卧趴形，然后放入开水锅内烫透，鸭胗挖刀后也放在开水锅内烫透，连鸡一起捞出，放凉水盆里洗干净。

2. 半张新荷叶，放在开水中烫一下，垫在沙锅底，再把鸡和鸭胗放入沙锅里，加入绍酒、葱段、姜块，然后加汤没过鸡，先在中火上烧开，再把沙锅放到小火上慢炖2小时。

3. 把炒勺放在火上，加上猪油，烧热，将蟹黄下勺，炒出黄油和香味，倒入沙锅中，加盐、胡椒粉，再盖严锅盖，在小火上慢炖1小时左右。

4. 用10个酒盅，抹上一层猪油，盅内用香菇、火腿摆成鸟的翅膀和尾形，每一盅内打入1只鸽蛋，点上一滴盐水，上屉蒸5分钟左右取出，扣出鸽蛋即成小鸟形，放在大平盘中摆成一圈，再将沙锅内鸡取出背朝下，扣在大平盘中间，摆上鸭胗。

把锅内汤汁加味精、芡粉，浇淋在鸡和鸽蛋上即可。

P2-5插图

<<一道菜一个故事>>

编辑推荐

中国享有“东方美食王国”的美称，中华饮食本身之丰富、其所蕴涵的文化底蕴之深厚，有口皆碑，世人共识。

中国美食一向为世界文化的宝贵财富，深为国人所骄傲；中国美食也早已跨越国界，走向世界，征服世人。

本书将菜谱和生动的故事有机紧密地结合起来，让读者看了这套书，上饭店点菜像美食家一样如数家珍，在家里请客像厨艺家一样轻车熟路，而且在举杯动箸、品尝美味之余，讲故事，说典故，道传奇，侃侃而谈，既助雅兴，又增知识。

既品美食本味，又能体悟无穷的故事余味。

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>