

<<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：9787801887245

10位ISBN编号：7801887247

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《水产篇》所收菜品均以各类水产品如鱼、虾、蟹、蛇、鳖、螺、蛤、海参、鱼翅等为主料，材料丰富；制作方法包括蒸、炸、糟、醉、炒、烧、熘、烩、煎、灼、煨、爆、煮、酱、焖、氽、瓢等，手法多样；口味有清鲜、醇厚、鲜咸、甜酸、咸甜、酒香、清香、咸香、糟香、香酥、香辣等，风味独特；有些菜家喻户晓，耳熟能详，如姜葱炒肉蟹、红烧瓦块鱼、松鼠桂鱼、龙井虾仁、糟熘鱼片等；有些菜则偶有所闻，甚至闻所未闻，如通天鱼翅、红棉虾团、乌龙戏珠、鱼咬羊、水未桃花鱼、四星望月等，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

谭延闿刁难厨子，敬臣煨出组庵菜——组庵鱼翅【典出湖南传世百年】裙翅干烧银六十，食者莫怪贵联升——红烧大裙翅【典出广东·广州传世200年】闽越江中游，千年缕金龙——姜葱炒肉蟹【典出福建·福州传世近千年】横行怪物吓煞中堂，阳澄闸蟹名播京师——清蒸大闸蟹【典出上海传世百年】本邦蟹菜闽浙创，沪上开花全国香——上海醉蟹【典出福建·长乐传世数十年】稻农官司揪人心，拱界之虫成美馔——竹节鳝鱼【典出湖北传世200年】青梅竹马成好事，意趣双关创名馐——吉利虾【典出福建·厦门传世未考证】飞贼匆忙生吃虾，品出南粤虾异馔——腐乳汁炆虾【典出广东·广州传世千年】悬赏万银觅红棉，夏姓书生献吕后——红棉虾团【典出东北传世千年】谭氏青鱼钟氏名，似琴似瓦今人定——红烧瓦块鱼【典出湖北·天门传世500年】忆往昔峥嵘岁月，念旧情天赐罗氏——罗汉大虾【典出河南传世千年】青梅竹马金榜题，鱼片虾仁出罗锅——雪梅伴黄葵【典出甘肃·兰州传世千年】天子龙袍露玄机，阴差阳错茶当葱——龙井虾仁【典出浙江·杭州传世300年】袁总兵血溅海螺壳，花斑螺制成馔之美——白灼花螺【典出福建·霞浦传世600年】无尾螺人间受虐，吕洞宾欲罢不能——无尾螺蛳【典出福建·连江传世千年】沙蛤芳名左海驰，评为一品恰相宜——炒西施舌【典出福建·长乐传世千年】舅妈意外点新招，外甥小店出奇馔——矧子炒蛤蜊【典出山东·青岛传世百年】皇帝留秦娥一相情愿，吕泗出文蛤鲜盖御膳——腌文蛤【典出江苏传世600年】闽江浅水湾，巧手戈蹄仔——红糟炒蚬子【典出福建·闽侯传世千年】子龙铠甲护阿斗，凯旋脱袍震皇叔——子龙脱袍【典出两湖传世千年】送彩头独占鳌头，回赠名状元酒楼——冰糖甲鱼【典出浙江·宁波传世200年】郑怪人智取乡绅，陈秘方饱福泽天下——黄焖甲鱼【典出山东·潍坊传世百年】抽骨剥皮上笼蒸，十里之香窜皇宫——清蒸白鳢【典出河南·开封传世800年】狠心婆婆戏龙珠，乌龙现身娶弱女——乌龙戏珠【典出江苏·南京传世未考证】仙丹让你成恶人，观音让你赎罪过——焖酿鳝卷【典出广东·潮州传世未考证】龙王打赌逆天意，魏征梦斩泾河龙——小白龙过江【典出河北传世千年】生子名包玉，生女叫明珠——明珠鲍鱼【典出河南传世400年】恶媳心不正，海参救翁命——韭菜海参粥【典出山东·蓬莱传世千年】姜太公钓鱼，周文王上钩——鞭打黄牛【典出陕西传世未考证】熘鱼何处有，中原古汴州——软熘鲤鱼焙面【典出河南·开封传世百年】尚书赴乡救民急，一丝牵动上下间——白煨鱿鱼丝【典出陕西·三原传世600年】会亭设计戏慈禧，老龄宫女见天日——红娘自配【典出辽宁·沈阳传世200年】若到湘江尝美食，鱮之美者在于头——洞庭鱼头王【典出湖南传世300年】木甑蒸出夫妻情铁锤砸就手足谊——兴国鱼丝【典出江西传世未考证】一锅红艳，煮沸人间——谭鱼头【典出四川·成都新传世】原为吝啬蒙工匠，适得其反供美餐——拆烩鲢鱼头【典出浙江·杭州传世600年】草堂茅屋浣花溪，作诗烹鱼两不误——五柳鱼【典出四川传世千年】闻来臭吃来香，徽邦菜百年传——徽州臭鳊鱼【典出安徽·黄山传世600年】树高千尺不忘根，潮乡一厨了心愿——清蒸石斑鱼【典出广东·潮州新传世】义军困守独耸峰，鱼虾智退童贯军——方腊鱼【典出安徽传世800年】做官无方丢乌纱，理厨有术菜名扬——抓炒鱼条【典出湖北传世500年】老渔夫侃谈微山鲤，乾隆帝比况翅海参——浇汁四鼻鲤【典出山东传世300年】尚有桃花春气在，此中风味胜莼鲈——清蒸鲥鱼【典出浙江传世近千年】嘉州有嘉鱼，芳鲜妙无匹——东坡墨头鱼【典出四川·乐山传世近千年】向阳门第春常在，积善人家庆有余——东坡鱼【典出浙江·杭州传世近千年】裙展联翩卖醉来，绿杨影里上楼台——西湖醋鱼【典出浙江·杭州传世近千年】孙尚香倾情关爱，刘皇叔鱼解烦愁——蟠龙黄鱼【典出江西传世千年】形如菊花掀涟漪，意同吉中思古人——菊花财鱼【典出湖北传世千年】池中露芳贵，席上且佳肴——荷包红鲤鱼【典出江西·婺源传世600年】一片二糟三熘鱼，一吃再吃再三吃——糟熘鱼片【典出山东·烟台传世600年】厨娘一念惊发现，食客发扬又光大——锅塌黄鱼【典出山东·烟台传世未考证】尚良欲献金水渡舟，天子舟中谈笑风生——龙舟活鱼【典出江苏·苏州传世300年】北石南迁清漪园，皇帝烹鱼敬太后——脯雪黄鱼【典出北京传世300年】小女湛香烧鱼，一烧全家升天——湛香鱼片【典出山西传世千年】玄烨题匾宫门峰，声名大噪腹花鱼——宫门献鱼【典出北京传世500年】昂头翘尾惹人羨，入口鲜嫩又酥香——松鼠桂鱼【典出江苏·苏州传世300年】莫道武昌鱼好食，乾坤难了此生愁——清蒸武昌鱼【典出湖北·武昌传世300年】现捕现烹一锅熟，点化火攻陈友谅——活鱼锅贴【典出江苏·洪泽传世800年】冬至鱼生夏至狗，减肥瘦身味又美——鱼生【典出广东·顺德传世百年】乾隆下

<<一道菜一个故事>>

江南找宿，老农篓筐里出馐——游龙绣金钱【典出江苏传世300年】工农商学盼红军，四颗小星绕月亮——四星望月【典出江西·兴国传世数十年】宴席鱼不翼而飞，千鱼子一本万利——富贵千条鱼【典出江苏传世百年】王审知憷海味，郑厨师蛋调和——海蛎煎【典出福建·漳浦传世近千年】乍看好似金镶玛瑙，鱼镶肉末更似荷包——荷包鲫鱼【典出江苏·扬州传世300年】孔明鲁肃船中酌，十万箭成盘中餐——草船借箭【典出湖北·荆州新传世】奎元变魁元，沃面出三元——虾爆鳝面【典出浙江·杭州传世百年】

<<一道菜一个故事>>

章节摘录

书摘谭延闿刁难厨子，敬臣煨出组庵菜——组庵鱼翅 【典出湖南传世百年】 相传，清朝末年，军阀混战，天下大乱。

当时的湖南督军谭延 刚上任不久，由于湖南战事不多，谭延 便在湖南好好地享受了自成一格的家宴名菜。

组庵鱼翅也正是出于这个时期。

谭延 字组庵，自小以“口刁”著称，因而也堪称一位有名的美食家。

他的家厨曹敬臣，跟随谭先生多年，摸透了谭的食好，经常花样翻新，有一段时间没有新菜出来，谭延 就会坐卧不安。

有一回军中出现变故，谭延 心事重重，恰巧家厨曹敬臣也有一段日子没有新“东西”安慰他，这让他越发不自在，于是他就把曹敬臣叫来训了一顿，曹敬臣不敢做声，心里却想：我跟你这么多年了，能想到的菜都想尽了，殚精竭虑了，实在看不上我了，您就另请高手吧！曹敬臣一边想着，一边回到厨房，正好采购叫道：“今天买了发鱼翅，曹大师您看着做吧！”曹敬臣有一搭没一搭地做了起来。

他将红爆鱼翅的方法改为鸡肉、五花肉与鱼翅同煨，煨着煨着，居然闻出一股浓香扑鼻，这一下让他大感意外：鸡、肉和鱼翅同煨也能出此等好味——真是妙哉！曹敬臣打理了一番，就叫丫鬟把新做的菜送给谭延 品尝。

谭延 问一尝，高兴得叫了起来。

随后他把曹敬臣叫来，说：“此菜可成日后家宴的上等菜，该取个好听的名字，你功不可没，就以你的姓氏命名，叫‘曹氏鱼翅’如何？”曹敬臣道：“这可不好，您字组庵，还是叫‘组庵鱼翅’，这样让客人吃起来更有亲切感。”

谭延 倒也不相推，此后，“组庵鱼翅”就成了谭延 的“家传”，谭延 无论自己请客或别人请他吃饭，都按他的要求制作此菜，后来人们称为组庵大菜，享誉三湘。

【制作流程】——视觉冲击 选主料 选辅料 做法 成品特点 【主料】水发净鱼翅800克

【辅料】瑶柱，猪肘肉、肥母鸡肉各500克，白菜心10棵，鸡蛋2个，绍酒2汤勺，葱结，姜(拍块)，盐1汤勺，胡椒粉半小勺，熟鸡油1.5中勺。

【做法】1. 鱼翅下冷水锅，烧开2分钟，再用冷水洗2次，将粘连的翅身撕开。

2. 鸡肉、猪肘肉各切几大块，下冷水锅烧开沥出，瑶柱加适量清水上笼蒸，留汤待用。

3. 取大瓦钵一只，用竹筴子垫底，上放猪肘肉、葱结、姜块，再放用白细纱布包好的鱼翅、鸡蛋块，同时加瑶柱汤受到她的痛，她的伤。

写得很真实，希望能有一个好的结局。

(搜狐网友留言) 我喜欢小说中袁雪的形象，文笔细腻，描写真实，蛮好看的，喜欢ING (搜狐网友留言) 很喜欢袁雪外柔风刚的性格，作者描写心理活动很成功，难得的好作品。

(搜狐网友留言) 袁雪很敬业、聪明、善良、独立、自信、感情细腻，她渴望爱情的滋润，对家庭负责任，努力实现自己的价值，是个典型的70年代职业女性形象。

(新浪网友留言) 一直含泪看。

女人只有自尊自强，不依赖他人才会找到心灵的宁静。

(新浪网友留言) 我今年已经二十八了，也是奔三十的?好食广州称，菜式家家别样矜。

鱼翅干烧银六十，人人休说贵联升。

”联升在广州当年的西门卫边街，乃著名之老酒楼。

直至30年代，鱼翅虽多数酒店有售，但因其过高的消费，吓退了普通市民。

当时广州大三元酒家的老板陈福畴经过潜心估算，重新推出适合贵族享受的售价60两白银的“红烧大裙翅”，而原来销售的“红烧大鱼翅”一下子降至30两白银。

大三元这种“划逆水”推出高价“大裙翅”的声威，一时震动整个广州城。

原来，该酒家聘请当时年仅30岁、人称“翅王”的吴奎入主大三元的厨政，声言每道工序皆精心制

<<一道菜一个故事>>

作，每周只推出3~4次，绝对迎合贵族们的高级享受。

这种商业宣传大大吸引了豪富们的虚荣心，使一度几近无人问津的鱼翅生意一下子在大三元沸腾了起来。

· 新款红烧大裙翅推出之日，大三元全店及门口两边，摆满祝贺的鲜花篮，各层楼宇前又挂满鱼花牌，燃放的鞭炮多达数十串。

大三元经营的决策者“酒楼王”陈福畴这一招菜式推介，可说是空前绝后，在各种媒体的推波助澜下，大三元声名鹊起，尽管实际光顾60元大裙翅的客人并不多，但作为满足贵族们高级享受的一种身份标签，委实已带旺了全店的生意。

时至今日，不少粤菜系厨子还会自觉不自觉地把红烧大裙翅与大三元的名字连在一起。

【制作流程】——视觉冲击 选主料 选辅料 做法 成品特点 **【主料】** 干制鲨鱼鳍，大鲨鱼的全鳍。

【辅料】 姜汁、绍酒、猪油、葱条、姜片、酱油、白糖。

【做法】 1. 将裙翅剪去边，放入清水浸约4小时取出，再入沸水盆中泡4小时后取出，刮去沙(不能刮去翅膜)，再用清水冲漂约2小时后捞起。

2. 每只鱼翅用两块竹筴取出，用冷水冲漂去掉翅骨后再煲得翅身6成软烂(煲时不能让翅身露出水面)，然后放入清水盆中冷却，去净细沙、碎骨、腐肉及夹心筋，用清水浸泡待用。

3. 将鱼翅放进有竹筴垫底的沙锅中，加进沸水用中火煮约半小时；用姜片插进翅中，再用竹筴夹着翅，放入沸水锅中煨半小时，去掉姜片，将翅整理好，再用竹筴夹好；放进沸水再煮半小时，换沸水下锅，加姜汁、绍酒，下翅煨约半小时取出，用中火烧热沙锅，下猪油、葱条、姜片、酱油、白糖，爆至有香味，再加姜汁、绍酒，放入鱼翅，用上汤浸没翅面，煨几分钟，即可上桌。

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>