

<<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：9787801888266

10位ISBN编号：780188826X

出版时间：2006-11

出版时间：现代出版社

作者：逸文

页数：131

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《风味篇》所收风味，用料荤素兼具、五花八门、配伍巧妙、相得益彰；口味多样，有清淡、醇厚、鲜成、鲜甜、甜香、甜酸、清香、咸香、异香、香辣、麻辣等，风味独特；烹饪手法多样，烧、煮、炒、蒸、炸、烤、涮、煨、拌、泡、煎、烘、熬、酝、腌、氽，一应俱全；有些菜家喻户晓，耳熟能详，如刀削面、担担面、狗不理包子、过桥米线、涮羊肉、烤羊肉串、扬州炒饭、金华火腿、冰糖葫芦等，有些风味则偶有所闻，甚至闻所未闻，如泥鳅煮粉干、牛肉挹饺子、猫仔粥、圆根酸菜、武陟油茶、柳德芳汤圆、佛公饼、锅盔馍、佛山酝扎猪蹄、神仙蛋、潮汕祭仔脯、锅边糊、白银如意等，六十几种风味，每一种风味都有一个或令人喷饭、或娱人心情、或增人知识、或启人心智、或发人深省的故事。

如今，国人很讲究吃，而且讲究吃遍天下，不仅要品名菜，还要尝风味小吃。来北京要吃都一处烧麦，去成都要吃担担面，逛天津要吃狗不理包子，到长沙要吃刘德芳汤圆，游昆明要吃过桥米线……谁又能说出这些小吃背后，有多少鲜为人知的动人段子？当你品尝某种风味之前，如果有关于该菜生动文化内涵的段子冲击你的听觉，娱乐你的心情，你的食欲会不会更盛？你的兴致会不会更浓？你的精神享受会不会更惬意？本书将风味小吃本身和生动的段子有机地结合起来，让读者看了本书，对各种风味小吃如数家珍，在举杯动箸、品尝美味之余，聊段子，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。

<<一道菜一个故事>>

书籍目录

铁片菜刀削飞面，花哨增趣味更美——刀削面【典出山西传世600年】这头炉子那头桶，挑起担子串街巷——担担面【典出四川·自贡传世150年】鱼泥打翻面粉里，布行育出鱼面师——江汉云梦鱼面【典出湖北·江汉传世150年】嫂子传为臊子，好面热透西北——岐山臊子面【典出陕西·岐山传世未予考证】兄妹搭伙开面店，面锅煮出锅盖面——锅盖面【典出江苏·镇江传世未予考证】口蘑船遭鱼追围，老佛爷不尝不休——口蘑面【典出河北·张家口传世百年】：不慎反成赚钱机会，变通偶创驰名小吃——热干面【典出湖北·汉口传世百年】技因需求出新招，面随主人入史册——南通跳面【典出江苏·南通传世近500年】助人乐施有好报，白汤煮面照样火——枫桥白汤面【典出江苏·苏州传世百年】师太无奈炸生麸，食客慕名品面筋——无锡油面筋【典出江苏·无锡传世200年】妻怜夫母鸡补身子，油保温米线新吃法——过桥米线【典出云南·滇南传世200年】昔日排档粥粉面，今日荣登大雅堂——干炒牛河【典出广东传世百年】呆徒弟歪打正着，老厨子将错就错——泥鳅煮粉干【典出福建·闽清传世800年】三顾卧龙请军师，包罗万象效犬劳——什锦包子【典出四川传世2000年】老板倔强不理狗，包子味鲜狗不理——狗不理包子【典出天津传世近200年】乾隆皇帝出难题，机智御厨破谜底——五丁包子【典出江苏·扬州传世300年】天道酬勤出创意，梢梅传成百年馐——都一处烧麦【典出北京传世300年】青春美女做祭礼，楚城人民剥蟹黄——蟹黄汤包【典出江苏·镇江传世未予考证】得横财专营汤圆，休问价题联扬名——柳德芳汤圆【典出湖南·长沙传世百年】孔明馒首祭冤魂，云开雾散涉泸水——馒头【典出四川传世近2000年】慈禧西窜避战祸，饥不择食啃窝头——窝窝头【典出北京传世百年】急中生巧智团子染色，不忘救命恩随军传肴——青团【典出江苏传世200年】金舆玉辇无消息，犹想当年酒瓮香——豆油卷【典出湖北·孝感传世近千年】薛平贵征敌十八载，王宝钏寒窑出奇馐——荠菜饺子【典出陕西·西安传世千年】明太祖怀旧尝新菜，张厨师模拟创风味——牛肉挹饺【典出湖北·沙市传世600年】宁缺勿滥拒做拿手菜，精益求精潜心新产品——牛肉锅贴【典出江苏传世百年】安贫乐命志不移，修身养性飨世人——苏州白印糕【典出江苏·苏州传世近千年】色如胭脂甜如蜜，山楂变成金糕第——北京金糕【典出北京传世百年】横空出世小神童，敢下东海割龙须——龙须糕【典出河南传世未予考证】七仙女下凡遭暗算，巧隐身成就名小吃——玫瑰九层糕【典出福建传世未予考证】吃客寻事起祸端，砸店砸出大招牌——耳朵眼炸糕【典出天津传世百年】香招云外客，味引洞中仙——一品玉带糕【典出安徽·巢湖传世600年】小绍兴人穷乐施好善，吕洞宾扮乞传授秘方——绍兴香糕【典出浙江·绍兴传世未予考证】金黄酥甜咯吱响，好看好吃又好听——车轮饼【典出江苏·宿迁传世300年】油酥面饼饯薄氏，外酥里软吃不厌——太后饼【典出陕西·富平传世2000年】妻子夸口娘家饼，丈夫激将冬瓜角——老婆饼【典出广东·潮州传世百年】金面银帮皮飞酥，凉舌渗齿香爽口——水晶饼【典出陕西·渭南传世近千年】老子做绝老爷饼，儿子起死枣泥饼——苏州木渎枣泥麻饼【典出江苏·苏州传世200年】层次鲜明黄金透，老蒋赐封第一饼——溪口千层饼【典出浙江·奉化传世百余年】戚家军脖挂穿孔素饼，戚继光发明方便军粮——光饼【典出福建·莆田传世500年】割肉奉主传美谈，蒸饼寒食念子推——子推蒸饼【典出山西传世2000年】百姓节日家常点，红巾抗元成军粮——合肥大麻饼【典出安徽传世近800年】民间婚嫁必备礼，官场诉讼敲门砖——黄石港饼【典出湖北·黄石传世300年】有情人终成眷属，有心人终出名馐——长寿薄脆【典出四川·长寿传世未予考证】千头火牛围冲燕阵，以弱胜强田单救齐——千层酥【典出山东·淄博传世2000年】开花馒头敬闯王，吉祥名字暖心窝——白银如意【典出河南·洛阳传世近400年】烙馍乍看像锅盖，既能当饭又当菜——锅盔馍【典出宁夏·固原传世千年】特殊工艺地方风味，非常场合皇帝御膳——锅榻【典出青海传世未予考证】秦烹唯羊羹历史弥久皇上吃泡馍锦上添花——牛羊肉泡馍【典出陕西·西安传世千年】康熙帝夜宿农家院，玉米粥赐驻御膳房——玉米粥【典出河北·滦平传世300年】朱元璋腊八忆苦，老鼠粮乍吃也香——腊八粥【典出江苏传世600年】君臣落难初尝猫食，御厨出宫经营风味——猫仔粥【典出福建·漳州传世未予考证】横刀立马待歼敌，边煮边食锅边糊——锅边糊【典出福建·福州传世400年】山珍海味难媲美，千年古粥今犹新——武陟油茶【典出河南·新乡传世2000年】原为船工方便食，今成酒席时尚品——扬州炒饭【典出江苏·扬州传世千年】大汗欲以军情重，偶食羊腿飨天下——烤羊腿【典出内蒙古传世800年】庖厨之图惊现世，新疆美味鲁南来——烤羊肉串【典出山东·鲁南

<<一道菜一个故事>>

传世近2000年】大敌当前催羊肉，火烧眉毛创涮吃——涮羊肉【典出津鲁传世近800年】下脚肉碎糊弄事，弄出德记好彩头——佛山酝扎猪蹄【典出广东·佛山传世300年】皇上催贡愁煞穷官，宗泽进献家乡特产——金华火腿【典出浙江·金华传世800年】火候太过煮烂肉，木已成舟炒肉松——花巷肉松【典出福建·福州传世百年】始皇嗜鱼食无刺，闽厨烹鱼鱼无形——包心鱼丸【典出福建·福州传世近1800年】破蛋破做急生智，肉茸填蛋怒转喜——神仙蛋【典出江苏·溧阳传世未予考证】宿迁土菜辣疙瘩，人尝人爱誉天下——五香大头菜【典出江苏·宿迁传世700年】其名俗其实鲜竟是何物，闻着臭吃着香果然别致——臭豆腐【典出安徽·仙源传世近400年】

<<一道菜一个故事>>

章节摘录

书摘 铁片菜刀削飞面，花哨增趣味更美
——刀削面 【典出山西传世600年】 刀削面是山西人民日常喜食的面食，为“山西四大名面”之一，因全凭刀削而得名，风味独特，驰名中外。

相传明末清初，山西榆次有个头儿(即厨师)叫五蛮，人称“削面五”。削面时，他站在离锅一米开外，将小枕头似的面团顺躺在垫了笼布的左臂上，右手扬刀，顿时，那面叶便如流星飞溅，直落锅内。

面锅内沸水翻滚，面叶如银鱼跳跃，煞是好看。

面叶煮熟之后，根据各人口味，浇上荤菜、素菜或打卤汤菜，再佐以山西酿醋、一葱、蒜、香菜或辣椒等调味，即可食用。

因其经济实惠，香爽味烈，深得群众喜爱。

关于刀削面有一个古老的传说。

蒙古鞑靼侵占中原后，建立元朝。

为防止“汉人”造反起义，他们将家家户户的金属全部没收，并规定10户用一把厨刀，切菜做饭轮流使用，用后再交回鞑靼保管。

一天中午，一位老婆婆和好面后，让老汉去取刀，结果刀被别人取走，老汉只好返回。

在出鞑靼的大门时，老汉的脚被一块薄铁皮碰了一下，他顺手捡起来揣在怀里。

回家后，锅开得直响，全家人等刀切面条吃，可是刀没取回来，老汉急得团团转，忽然想起怀里的铁皮，就取出来：“就用这个铁皮切面吧！”老婆婆一看，铁皮薄而软，嘟囔着说：“这样软的东西怎能切面条？”老汉气愤地说：“切不动就砍。”

“砍”字提醒了老婆婆，她把面团放在一块木板上，左手端起，右手持铁片，站在开水锅边“砍”面，一片片面叶落入锅内，煮熟后捞到碗里，浇上卤汁让老汉先吃。

老汉边吃边说：“好得很，好得很，以后不用再去取厨刀切面了。”

这样一传十，十传百，传遍了晋中大地，人们纷纷仿效，用铁片做刀具来削面，于是刀削面就这样产生了。

有顺口溜赞曰：“一叶落锅一叶飘，一叶离面又出刀，银鱼落水翻白浪，柳叶乘风下树梢。”

后来这门手艺活越来越精练和花哨，好的刀削面师傅的手艺，你看到后简直是一种享受。

你瞧他的手势：左手托着和好的面，右手拿着一块薄不锈钢片，刷刷刷！只看见削下来的面一片接一片地飞进锅里。

这里面还有这个讲究，就是削出的第一片面刚进锅，第二片已经在半空中，而第三片也即将出刀口了，是连续得像喷水那样一连串的动作，简直就是杂技表演一般。

【制作流程】 选主料-选辅料-做法-风味特点 主料 面粉200克。

辅料 甘薯粉2大勺，猪肉50克，虾米、小白菜、葱各适量，清水500克，酱油、盐各1小勺，味精半小勺，黑胡椒适量。

做法 1. 把面粉、甘薯粉放入容器内加半杯清水，充分搅拌后，揉成面团备用。

2. 将猪肉、虾米、小白菜、葱洗净，猪肉切丝，小白菜切段，葱切碎备用。

3. 将生油热锅后，加入虾米、葱花、猪肉爆香，然后滴入少许酱油炒入味。

4. 加入500克清水于锅中，待沸腾后，把面团用刀子削下锅，续煮熟透。

5. 再将小白菜、盐、味精、黑胡椒放入锅内即成。

这头炉子那头桶，挑起担子串街巷 ——担担面 【典出四川·自贡传世150年】 担担面是一种历史悠久、在四川民间极为普遍且颇具特殊风味的地方著名小吃。

成菜面条细薄，卤汁酥香，成鲜微辣，香气扑鼻，十分入味。

此面在四川广为流传，常作为筵席的点心。

相传担担面始传于自贡的一位名叫陈包包的小贩。

陈包包最初是挑着担子沿街叫卖，先是从自贡到成都之间走街串巷，到了1841年，陈包包干脆待在成都，专做成都人的生意。

<<一道菜一个故事>>

陈包包的担子一头是一个煤球炉子，上面还坐着一个中铜锅，隔成两格，一格煮面，一格炖鸡或炖蹄膀；另一头就是碗筷、调料和洗碗的水桶。

然后用扁担挑在肩上，晃悠悠、颤巍巍地沿街游走，还边走边吆喝：“担担……面，担担……面！”

“担担面”名称的得来，正是来自于这特殊的年代和叫卖方式。

后来，陈包包在成都扎下了根，开起了担担面店，从此，“担担面”连同他的名字一起出名。

后来，除陈包包以外的担担面的店在成都越开越多，食客也络绎不绝。

此面受人喜欢，先是得益于面“臊”——其实就是面卤或是浇头。

四川人习惯把面臊分为三种汤汁面臊、稀卤面臊和干臊面臊。

汤汁面臊就是带有汤水的，比如红烧牛肉面、清汤牛肉面、香菇炖鸡面等的面臊；稀卤面臊就是面臊比较浓稠，一般都有勾芡这一过程，像打卤面、大蒜鳝鱼面等的面臊就属此列；干臊面臊就是指炒制的面臊，面臊一般都比较干爽，像炸酱面和担担面的面臊就是。

担担面的面臊非常有特色，我们习惯把它叫做“脆臊”，即取猪腿肉剁成肉末，甜面酱用少许油解散；然后锅置火上，放少许油烧热，然后下肉末炒散，加绍酒炒干水分，加盐、胡椒粉、味精调味，然后放入适量的甜面酱炒香，肉末呈现诱人的茶色(如果颜色较浅，可以加少许酱油)，微微吐油就可以起锅放在一边了。

再来说说调味。

担担面的定碗调料非常的多：盐、味精、酱油、醋、辣椒油、香油、白糖、碎米芽菜、葱花和少许的鲜汤，甚至还有人会放点花生碎和芝麻粉增香。

看起来似乎非常麻烦，但是这正是四川厨师的高妙之处。

高在用味来刺激你的味蕾，用味来吸引你的食欲，叫你吃了就忘不掉；妙在可以把很多的调味原料组合在一起，让其和谐统一，一味衬托另一味，一味更比一味好。

【制作流程】 选主料-选辅料-做法-风味特点 主料 面条。

辅料 花生粉、葱末、芝麻酱、辣椒油、大蒜，麻酱面。

做法 1. 将面袋中所附酱料包加入花生粉、芝麻酱、辣椒油，调匀备用。

2. 切葱末，大蒜拍细末。

3. 面烫熟盛起，拌入调料以及葱末、蒜末即可。

P2-5插图

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>