

<<名人那些菜>>

图书基本信息

书名：<<名人那些菜>>

13位ISBN编号：9787807136439

10位ISBN编号：780713643X

出版时间：2008年

出版时间：山东画报出版社

作者：她品

页数：192

字数：100000

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>

<<名人那些菜>>

前言

民以食为天。

所以，吃饭是天大的事。

普通人要一日三餐，名人也免不了要食人间烟火。

不同的是，名人和饮食之间的各种趣闻轶事，似乎更脍炙人口，被人们代代相传，津津乐道，发扬光大，就成了“名人菜”。

这些名人菜有些是由名人穿着围裙、叮叮当当在厨房倒腾出来的；有些是经过名人的嘴，由衷地一夸一赞，就名声大振的，有些是经过名人的一支笔，妙笔生香，让这些可爱的菜跃然纸上，读来让人口舌生津；有些则完全是借着名人的名声，一人得道，诸菜升天，普通菜也成了名人菜。不管怎样，这些喷香的名人菜不仅丰富了我国的饮食文化，更给食客们留下了绵延不绝的好滋味与妙话题。

名人菜自然好吃，要不也不会被名人那样大加夸赞，但要通通吃上、吃到位可不容易，一般非得去名人菜的原创地才能吃个过瘾。

不过，现在不用那么麻烦了，本书就为您精选了我国从古至今最被人们津津乐道的五十四道名人菜品。

。

<<名人那些菜>>

内容概要

本书为您精选了我国从古至今最被人们津津乐道的五十四道名人菜品，详解其发源与背后文化内涵，解构名人逸闻趣事，细述其制作方法，提供最时新的现代营养学分析，使您足不出户，就可以在自家厨房做出大江南北奇谈、五湖四海风味的名人菜了！

您不仅能轻松满足家人挑剔的味蕾，更可以在亲朋好友面前不动声色小露一手！

名人和饮食之间的各种趣闻轶事，脍炙人口，被人们代代相传，成为“名人菜”。

本书为您精选了我国从古至今被人们津津乐道的五十四道名人菜品，探索其发源以及与之相关的名人故事，细述其制作方法，进行现代营养学分析，让您足不出户，在自家厨房尝试做一做五湖四海风味的名人菜。

<<名人那些菜>>

书籍目录

西施——西施舌项羽——烧杂烩王昭君——昭君皮子壬昭君——昭君鸭曹操——曹操鸡刘备——白云藏黄龙貂蝉——貂蝉豆腐贾思勰——棒棒鸡李白——翰林鸡杜甫——五柳鱼杨贵妃——贵妃鸡元稹——灯影牛肉寇准——水晶饼苏东坡——东坡肉苏东坡——东坡汤宗泽——金华火腿陆游——甜羹陆游——金齏玉脍唐琬——三不粘忽必烈——涮羊肉文天祥——文山肉丁倪瓒——云林鹅朱元璋——珍珠翡翠白玉汤沈万三——万三蹄嘉靖皇帝——蟠龙菜李时珍——胡萝卜烩木耳努尔哈赤——黄金肉李渔——醉蟹董小宛——菊花脆鳝康熙皇帝——八宝豆腐郑板桥——朝天锅郑板桥——菜豆腐鸡乾隆皇帝——鱼头豆腐乾隆皇帝——八仙过海闹罗汉曹雪芹——鸡髓笋曹雪芹——鸡丝蒿子杆曹雪芹——茄鲞曹雪芹——虾丸鸡皮汤袁枚——雪霞美袁枚——梨炒鸡片袁枚——炒鲤鱼片林则徐——芋泥藏锋曾国藩——曾鱼左宗棠——月映蛟龙丁宝桢——宫保鸡丁胡雪岩——明目鱼米蔡元培——脱骨鸭张大千——大千干烧鱼张大千——大千鸡块汪曾祺——塞肉回锅油条汪曾祺——干炸鳊鱼金庸——玉笛谁家听落梅金庸——好逑汤金庸——二十四桥明月夜附录：名家小吃集趣

<<名人那些菜>>

章节摘录

西施——西施舌 名人简介 西施，名萸光，春秋时期出生于浙江诸暨苎萝村。

西施与王昭君、貂蝉、杨玉环并称为中国古代四大美人，其中西施居首，是美的化身和代名词。

名人吃情 西施世居诸暨苎萝山（亦名罗山）下苎萝村（今诸暨市城南浣纱村）。

苎萝有东西二村，萸光居西村，故名西施。

西施天生丽质，相传连皱眉抚胸的病态都会被邻女仿效，故有“东施效颦”的典故。

公元前494年，吴王夫差在夫椒（今江苏省吴县西南）击败越国，越王勾践退守会稽山（今浙江省绍兴南），受吴军围攻，被迫向吴国求和，勾践入吴为人质。

勾践获得释放后，针对吴王淫而好色的弱点，与范蠡设计，“得诸暨罗山卖薪女西施、郑旦”，准备送于吴王。

在国难当头之际，西施忍辱负重，以身许国，与郑旦一起被越王勾践献给吴王夫差，成为吴王最宠爱的妃子，把吴王迷惑得众叛亲离，无心于国事，为勾践的东山再起起了掩护作用。

唐代诗人王维曾写下《西施咏》感叹西施的一生： 艳色天下重，朝为越溪女， 西施宁久微。

暮作吴官妃。

贱日岂殊众，贵来方悟稀。

邀人傅脂粉，不自著罗衣。

君宠益娇态，君怜无是非。

当时浣纱伴，莫得同车归。

持谢邻家子，效颦安可希。

后西施故里有一种点心被称为“西施舌”，为杭州市传统名点。

糕点师用吊浆技法，先用糯米粉制成水磨粉，然后再由米粉包裹松仁、枣泥、核桃肉、桂花、金橘脯、青梅、蜜饯红瓜、糖佛手等多种果料馅心，放在舌形模具中压制成型，汤煮或油煎均可。

这种点心用料讲究，制作精细，颜色如皓月，人口粉糯多馅，香甜润口。

因“舌”形粉白如玉，加之在舌尖涂有粉红食色，故美其名曰“西施舌”。

不过流传更广的是另一道水产“西施舌”。

西施舌诞生记 吴国终被勾践所灭，同样扑朔迷离的是西施的下落。

一种说法是西施与越国大夫范蠡本来就互相喜欢，越国被破之后，无奈之下范蠡才将西施献给吴王夫差。

而吴国被灭后，西施随范蠡驾扁舟，泛舟五湖，远离尘世，不知所终，留给后人一个美丽的爱情故事。

另一种说法是，勾践灭吴后，勾践的夫人害怕勾践迷上西施，于是命人将石头绑在西施身上，将其推入海中。

西施被投入海的第二天早上，渔民出海打鱼，发现了这种“似蛭而小，似蛤而长”的贝类，西施罹难之前海上没有这种像人舌的物体。

所以大家都说它是由西施化成，称其为西施舌。

它肉质软嫩，氽、炒、拌、炖，其鲜美的味道都令人难忘。

沿海一带的居民将其小炒，于是一道美味绝伦的小炒西施舌就诞生了。

清朝的著名诗人张焘是“西施舌”的追捧者，他写有一首《津门杂记咏西施舌》： 灯火楼台一望开，放杯那惜倒金田。

朝来饱啖西施舌，不负津门鼓棹来。

解构一把 历来咏西施的诗篇多把吴亡的根由归之于女色，客观上为封建统治者开脱或减轻了罪责。

诗人罗隐有诗为西施平反：“家国兴亡自有时，吴人何苦怨西施。

西施若解倾吴国，越国亡来又是谁？

”劝解的口吻中含有嘲讽意味：你们自己误了国家大事，却想要归罪一个弱女子，真是何必呢！

<<名人那些菜>>

西施的深明大义，为国出卖色相，其实如放在现代，也得算是个称职敬业的卧底，不知道可以转化成多少部《色戒》剧本呢！

新法出炉 主料：净西施舌500克 配料：净冬笋15克，芥菜叶20克，水发香菇15克，葱白10克。

调料：白酱油15克，白糖5克，绍酒10克，味精5克，湿淀粉10克，鸡汤50克，芝麻油5克，熟猪油40克。

制作要点 1. 将西施舌肉用刀尖片成连接着的两片，去沙，洗净。

芥菜叶柄洗净，切成边长0.6厘米的菱角形片。

每个香菇切成3片。

冬笋切成0.6厘米长、0.4厘米宽的薄片。

葱白切马蹄片。

将味精、白酱油、绍酒、鸡汤、湿淀粉拌匀，调成卤汁。

2. 将西施舌肉放入六成热的水锅中氽一下，捞起沥干，起旺火，炒锅内放25克熟猪油烧热，放入冬笋片、葱片、芥菜片，颠炒几下装进盘中垫底。

3. 调中火，下熟猪油15克烧热，倒入卤汁烧至浓稠，放进氽好的西施舌肉，颠炒几下，迅速起锅装在冬笋等料上，淋上少许芝麻油即成。

技术小提示：贝类在烹饪前最好能用盐水浸泡，让它吐净体内泥沙。

营养滋味 西施舌是蛤蜊的一个品种，其肉质鲜美无比，被称为“天下第一鲜”、“百味之冠”，江苏民间还有“吃了蛤蜊肉，百味都失灵”之说。

它的营养特点是高蛋白、高微量元素、高铁、高钙、低脂。

通常，人们在食用蛤蜊和贝类食物后，会有一种清爽宜人的感觉，这对解除一些烦恼症状无疑是有益的。

中医认为，蛤蜊肉有滋阴明目、软坚、化痰之功效。

此菜色泽鲜丽雅洁，肉质脆嫩甜爽，醇香味美，食后余味无穷。

项羽——烧杂烩 项羽（前252—前202），名籍，字羽，下相人。

楚国名将项燕之孙，中国古代著名军事家，号称“西楚霸王”。

名人吃情 项羽出生在一个世代为将的楚国贵族家庭，叔叔项梁一手带大。

项羽生活的时代，正是秦王朝残暴统治的时期。

长大后项羽身高八尺，力能扛鼎，在反秦的战场上所向披靡，建立霸权，后与刘邦为争夺霸权进行了几年的战争，这便是历史上有名的楚汉争霸。

汉高祖五年（前202），汉高祖发兵向项羽发动总攻，在垓下把项羽军团团包围。

此时，十万楚军已兵疲粮尽，士气低落。

夜间又听到汉军在四面唱起了楚歌。

项羽大为吃惊，便借酒浇愁，虞姬为项王消忧解愁，用甲鱼和雏鸡烹制了一道美菜，项羽食后很高兴，精神振作。

因用甲鱼与雏鸡制菜，该菜首创于霸王别姬之时，故人们称其为“霸王别姬”。

<<名人那些菜>>

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>