

<<蔡澜小品>>

图书基本信息

书名：<<蔡澜小品>>

13位ISBN编号：9787807661146

10位ISBN编号：7807661143

出版时间：2009-1

出版时间：广东旅游

作者：蔡澜

页数：217

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>

<<蔡澜小品>>

内容概要

蔡澜与金庸、倪匡、黄霑并称“香港四大才子”。

他的文章广蕴日常琐事、生活点滴、旅途喜乐、人生百态。

在他笔下，无论泰国水果、法国香槟还是中国大闸蟹、响螺汤，都是那么有滋有味、有情有调；在他笔下，无论雍容的欧洲、空旷的澳洲还是丰富的亚洲、神奇的非洲，世界是千姿百态，风情万种；在他笔下，无论侠气的金庸、豪气的倪匡还是大哥风范的成龙，都有恰倒好处的白描……

<<蔡澜小品>>

作者简介

蔡澜，香港著名作家、美食家、旅游家、电影人，与金庸、倪匡、黄霑并称“香港四才子”。生于新加坡，青年时留学日本学习电影制作，之后长期任职邵氏、嘉禾东南亚两大电影公司。监制的电影有《快餐车》、《龙兄虎弟》、《福星高照》、《城市猎人》、《重案组》等多部成龙主演的巨片。

蔡澜先后在东京、纽约、巴黎、汉城、台北、巴塞罗那和曼谷等地居住过，通晓多国语言。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。

后又以美食专栏闻名，近年来又不断组团旅游，走遍天下，吃遍天下，写遍天下。

蔡澜小品文谈吃、谈喝、谈文艺、谈电影、谈老友、谈风物，题材不拘，有著述《草草不工》、《狂又何妨》、《秋雨梧桐》、《放浪形骸》等几十种行世。

<<蔡澜小品>>

书籍目录

广告名字的故事片段的回忆雅癖小岛永不会学老兰联想缩影好吃命最佳食肆最终食谱谈吃谈喝看出个性肉滔汤比较最伟大的希腊人真话奇异果竹心沟通武器名牌咒短打残废希望好运灿烂关女人社会大苹果巴黎印象买卖梦的城市舞夜舟玫瑰山谷故居印度历险记土人餐像子弹一样快的女人被酒喝的人袁克文成龙契妈肿了三天化缘白食马拉松人三个土教父伟人约翰烟麻将肚臍棺木书报杂志可怜王老五顽皮的美食家阿立的妈讷文和挽联倪氏家谱好友玩物养志伟大瓷缘褐色赋手帕冢卖文不够买酒钱木兰视觉骚扰代替喝我大敌无路可走地狱各领风骚围城大堂所见演讲的秘诀鱼登台旋风为了一点小事不感羞耻重看背景音乐永不在星期天最佳宣言美女与野兽旅游书超人的故事吐温语录申报王尔德语录夜叉国徐何辨症寒花葬志阿留传护身符品味的问题走私趣事恶舌天！
奇事差利的故事吝啬的笑话

<<蔡澜小品>>

章节摘录

最佳食肆 好友潘国驹博士的出版社欲出一书，嘱我挑选亚洲各大城市20间最佳餐厅，唯有从命。

口轻轻地答应下来，做了功夫才知难，就算最熟悉的香港一地，怎么决定？也花不少脑筋。

当然，饮食是很个人化的，选者有偏爱，天下绝无很公平的判断。

一、“天香楼”。

保持数十年的水准，这家吃杭州菜的老店由韩培春先生亲自监督，所做名菜有云吞鸭、醋鱼和熏田鸡腿等等。

店里的东坡肉更是一绝，比在杭州吃的更佳，大闸蟹最肥，花雕酒全世界第一，喝到微醉，走出大门，风一吹，即散。

二、“海都”。

湾仔新鸿基大厦中的本店，由名厨钟锦监督，招呼的是伊达，客人的口味他记得清清楚楚。此店并不止于粤菜，各省的佳肴都做得好，简单的一碟炒肠粉，已无人模仿得到家。

三、“镛记”。

由老板甘健成亲自监督，卖烧鹅著名。

客人一坐下来，那一碟皮蛋已是天下美味。

失传的粤菜，只要讲得出材料和味道，甘老板会努力为你重现。

有些客人批评店大了，烧鹅失水准，我不同意，鹅在一年之中有数月肉质较硬，神仙也拿它无法。

四、“陆羽”。

早餐中餐的茶点，应推此店为首，欣赏壁上名画，享受茗香。

猪肝烧卖一绝，烧云腿别处吃不到的，从前的批语是伙计对生客态度恶劣，近年已无此毛病。

五、“鹿鸣春”。

卖的是北方菜，烤鸭比北京的还好，此店在经济低迷时也长年满座，价廉物美，永远受顾客的欢迎，砂窝鸡翅、赛螃蟹、烧双冬等名菜，百食不厌。

六、“创发”。

潮州菜中，仅此一家是正宗的，生熟食物摆在门口，任君选择。

大锅煲出的酸菜猪肚汤，无人做得更好。

七、“留园”。

上海菜中，保持原味，又能创新，红烧元蹄、成蛋黄炒蟹为代表。

生意愈好食物愈新鲜伙计愈勤力，香港虽有专做沪菜老铺，但还是在此店吃最保险。

八、“HUGOS”。

店中几十年一成不变，招呼外国客人来吃，也赞好，新鲜的材料捧到客人面前，要怎么煎煮都能服务，大比目鱼要求中式清蒸，照做不误。

九、“AMIGO”。

生牛肉头盘、蒸鹅肝酱等，做得绝对不逊外围名餐厅。

香港人过生日，多数喜欢在此店庆祝，有真人乐队唱生日歌，气氛一流。

十、“SABATNI”。

意大利菜在罗马本店吃最佳，老板亲自来到香港监督，有相同的水准。

此店的生火腿百食不厌。

十一、“银座”。

日本菜最主要是材料新鲜运来，此店一周三四次，比本土的店铺更勤力。

寿司柜台设有香港的全景，美景绝顶。

十二、“西村”。

老板西村在香港开了数十年的餐厅，抓得紧本地人口味。

除用料新鲜之外，客人一坐下来，先奉上大量免费泡菜，连日本人来吃，也即刻有好感。

<<蔡澜小品>>

十三、“滩万”。

在香港岛香格里拉的那家，除一般最高级的刺身之外，大师傅做出精美的送酒小品，坐在寿司柜台吃最佳。

十四、“金不换”。

老板林港洋是近日泰国食品最大的商家，材料每天运到，开餐厅顺理成章。店中装修一流，把从前被客人认为低级的泰国菜升华，提高了数级。

十五、“金宝”。

城中最低价廉物美的泰国菜馆，以活虾刺身见称，咖喱炒蟹亦很受欢迎，其他菜肴都很地道。

十六、“梨花苑”。

韩国人老板余太太也是香港的长期居民，开第一间最有水准的韩菜，非常地道，数十年来都保持水准。

十七、“汉阳苑”。

金马伦道上那一家。

此店已有许多自助餐式的分店，不能列入，本店最有水准，也做地道的雪浓汤和解肠汁等早餐。走进一看，韩国客居多，他们吃得过，我们怎么吃不过？

十八、“东宝小馆”。

在街市中的食肆，有最基本的粤菜，加上用冰冻的鸡公碗喝浸在冰桶中的啤酒，是最平民最欢乐的去处。

十九、“唐阁”。

在鹰君酒店中。

食物极精，出名的是片皮鸭、炸子鸡等，小吃用数层的小蒸笼上桌，新鲜热辣。

二十、“糖朝”。

甜品上百种，地方幽雅，粥面等成品也不错。

老板娘洪翠娟监督，店里的小木桶豆腐花亦是一绝。

中东国家几乎没有面食，从伊斯坦堡越过了欧洲，拜马可·波罗所赐，才吃到意大利面，种种做法已不一一赘述，但吃意大利面要吃它的精神，那就是半生不熟。

绕了一圈，回到内地，有无穷无尽的选择，担担面是佼佼者，上海炒粗面也不错，山东的炸酱面更是我所好，要下很多黑色的面酱、洋葱和肉碎的那种，才是真正的山东炸酱面。

最难接受的事实，是云吞面发祥地的广州，竟然找不到一碗像样的。

问广州友人云吞面哪里最好吃？

他们的回答都一样：“香港的。”

”
.....

<<蔡澜小品>>

编辑推荐

蔡澜见识广博、懂得颇多，人生中各种玩意儿都懂得其门道，于电影、诗词、书法、金石、饮食之道，更可谓第一流通达。

他女友不少，但皆接之以礼，不逾友道；男友更多，三教九流，不拘一格。他说笑话的本领更是绝顶卓越，不能不说是很高明盼艺术。

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>