

<<品味随笔>>

图书基本信息

书名：<<品味随笔>>

13位ISBN编号：9787807663492

10位ISBN编号：7807663499

出版时间：2012-1

出版时间：彭树挺 广东旅游出版社 (2012-02出版)

作者：彭树挺

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>

## <<品味随笔>>

### 内容概要

《品“味”随笔：彭树挺40年酒店餐饮拾零》是作者40年以来酒店餐饮的随笔拾零。主要内容有五大部分：一是食在广州，二是审“食”度势，三是四方五味，四是食坛漫话，五是深度访谈等。



## &lt;&lt;品味随笔&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：“文革”后直至改革开放初期的一段时期，港式的新派粤菜一拥而入，封闭了十几年的广州城，很快就被令人眼花缭乱的“新派”粤菜打懵了。

对此，当年有不少人风言风语：“什么‘新派’粤菜，其实就是‘传统加乱来’。

”是不是“乱来”，那是仁者见仁，智者见智，但对传统广州餐饮业带来的冲击却是无可否认的。

首先，人家用的很多食材与调味料，我们的厨师闻所未闻、见所未见。

因为人家有条件可以拿到全世界最好、最有特色的食材和配料，这是我们无法企及的。

其次，港式新派粤菜在烹饪技法上比传统粤菜更加多样化，这得益于他们拥有的那些先进的物质手段，比如微波炉、焗炉等等。

因此，那时，满大街的酒楼食肆纷纷打出“本店由香港名厨主理”的招牌，港武新派粤菜一时间所向披靡，成为高品质、时尚的代名词。

对此，很多人应该记忆犹新。

但问题是，我们究竟应该向香港同行学什么？

很不幸，我们最先学到也运用得最为娴熟的却是那些急功近利的东西。

比如游水海鲜，拿来一蒸一灼就完事了，省工夫、赚钱快、利润大，谁还有心情去做什么费时费力费工夫的油泡海鲈球和慢工出美食的瓦罉蚶鱼腩啊？

到了这个时候，怀旧菜在很多经营者眼里真的已经变成了不赚钱的鸡肋。

于是，传统粤菜开始变味，变得越来越豪华变得越来越矜贵，更变得越来越没有住家味了。

怀旧菜的最大魅力不仅在于它那浓郁的文化味，它们大多为寻常食材，但经过厨师创造性的“点化”，往往成为多少人都百吃不厌的经典，而且利润可观，正是“粗料精制”的典型代表。

<<品味随笔>>

编辑推荐

《品"味"随笔:彭树挺40年酒店餐饮拾零》由广东旅游出版社出版。

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>