

《食經1》

图书基本信息

书名：《食經1》

13位ISBN编号：9789620755453

10位ISBN编号：9620755456

出版时间：2007

出版社：商務印書館(香港)有限公司

作者：陳夢因

页数：168

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《食經1》

内容概要

作者简介

“特级校对”陈梦因撰写饮食专栏“食经”，为香港报业写饮食专栏第一人。在五十年代曾担当《星岛日报》总编辑的职务，每天须看“大样”，因常自嘲为“特级”校对，故以“特级校对”作笔名。“食经”推出后广受欢迎，成为长寿专栏，同年七月结集成书，出版单行本共十集。他六十年代退休后，移民到美国加州旧金山湾区长居，到一九九七年逝世。商务印书馆按内容主题重新编排，以彰显特级校对的饮食理念，同时使读者更能体味这位前辈食家的行文用心所在。

精彩短评

- 1、给装帧打星
- 2、家常食制亦有大道理和巧心思
- 3、平淡见真意
- 4、这真是绝好的书！把饮食的道理说得那么清楚。为什么要炒？怎样才能炒的标准.....作者还把蒸水蛋、蛋花汤、蒸肉饼、炒牛肉等家常菜的要领一一道来，最基本的菜肴最显水平！这套书尤其要读港版，其中有当年的广告等等，无限温情。
- 5、当当开卖港版书啦~不容易啊~

近来随着吃货队伍猛涨，对“吃”也越来越追求了，是以竟然绝版数十年的“吃籍”又再度被请上了舞台。这本《食经》是作者作为“特级校对”、资深老饕，集多年经验而就，不但让人“吃好”，更让人吃出“门道”来，佳肴烹饪、饮食文化、掌故逸事，会做菜的看门道，不会做的看热闹，是本人人可读的“吃籍”。比起市场上充斥的各种“吃出健康”来，这套书可算是“殿堂级”了。听说陈老师不但笔杆子握的正，铲子拿的也顺手，“八十五岁时仍平均每周请客一次，宴客必亲自下厨。”

崔浩的《食经》已佚，后世的《食经》为汇编本，再到“校对先生”的《食经》，柜横千多年的是华人对食之道的追求，虽众家众说，皆不离中华之“饮食哲学”——如何看待食物、如何看待食物与身体的关系，也就是如何看待人于于世立足的基本观点，所谓“大道相通”嘛。中华文明上下五千年，历史宝库里啥好东西没有，什么问题都已经经千百年尝试总结出了一套套“体系”，只要人类还没有进化到“变种”的程度，就还适用的很。在这个吃货遍天下的时代，当“食经”再度被搬上殿堂，当“吃”再度被升华，足可见，我们的生活质量终于“赶上”前辈们了、赶上老祖宗们了。

- 6、amazon上偶然买了一本，非常推荐。讲的是做菜的道理，市面上的菜谱一下子弱爆了。居然是港版，装帧很漂亮，打算收集齐全套~
- 7、在一个很偶然的时候听到了这个书名，可能是被“经”所吸引，毕竟自己的做菜的能力很弱，整天都喜欢巴拉一堆菜谱，去比照着来做。虽然第一册小贵，但是还是下了血本买回来了。收到书后发现好薄啊，打开书发现全是竖版，还是繁体。但是这些都没有阻止我继续看下去的脚步。开头对于作者的介绍，对于陈梦因的理论、间接，我知道了这个书不是菜谱，不仅仅教给你一个菜放多少油多少盐，而是要告诉你背后的道理。道理远远比表象要深远的多，人们总是觉得自己掌握表象就可以了，却不知道在深知食物内涵的道理后，才会举一反三的做出自己的食物，才会知道如何做才能取悦于我们的身体。感慨自己的决定，买对了这本书。准备继续把剩下的四册收囊进来！很少去写评论，因为对于看了的书的感受没有这么深刻，不知如何去写，这次只看了开头就已经忍不住小评一下了，看到的友们别怪我啊！
- 8、贵！！！！
- 9、很雅致的一本饮食书，作者很儒雅
虽然是香港书，但是希望能再便宜点！
- 10、装帧漂亮，拿着舒服，文字内容俱好，就是贵。
- 11、港版书质量好，价格高
- 12、书不错，但是香港的书有点偏贵
- 13、闲了间歇里就拿出来翻翻，从文字到字体，实在是本很舒服的书。为啥卓越买到得会是港版竖排的繁体书呢，也挺奇怪。
- 14、熟知粤菜家常谱~八卦做法都齐全~
- 15、能勾起清新味觉的书
- 16、特级校对为陈梦因笔名之一,另一笔名大天二则记载了其一段劝降土匪的传奇...食经本不成经,只为其开创的饮食专栏的一些文章而已,唯其徒江献珠重新收集网罗编撰所成,其所言大多食之道理,烹之原则而非菜谱,当中混杂文化,还原我们一个五味杂陈,酸甜苦辣皆为文章的国菜概述...

《食經1》

- 17、本系列文章来源于五十年代的报纸专栏。本册主要讲平常人家的饮食，故而常常提到当时腾飞的食材价格，并且指导工薪白领如何在物价动荡起伏的年代中吃得体面。諛，搵食艱難。
- 18、在里面學到很多,菜式啦, 做菜的真諦,很好.
- 19、断断续续看完，平平淡淡的煎炒烹炸的小方法小故事，生活的幸福就在于味蕾被触碰的那一刹那，过十年我在看着书，我估计会有其他的感悟。平淡平常就是生活。这书除了贵，我真不知道说什么了...
- 20、寻常百姓，家常菜谱，有理有据，有滋有味。

精彩书评

1、1.明火白粥。要用暹罗米，泡半小时，加少许油拌匀。米与水的比例1:10，放未晒过的腐竹（与米比例1-1.5:10），白果若干，滚水落米，煮四到五个钟。2.粤菜里面有两个很厉害的调味料。一个是姜汁酒（广东米酒浸姜而得），用来对付山珍海味的腥。另一个是玫瑰露酒，用来对付小炒，腌肉时去肉腥，或者做卤水。可以混着用。3.做半肥半瘦的肉，包括排骨，要用滚水拖至半熟，这样会溶掉大块脂肪，不易腻，也比较好入味。4.炖猪蹄不要用前蹄，太肥。5.炒牛肉要用腩肉，腰腩又好过柳腩。横纹切，不宜太薄，蛋清腌两小时，炒到七分熟再加有盐味的调料才不会老。6.“泡嫩油”是指拿菜过五成熟的油（用凉木筷子放入锅中，约有10余个泡围着筷子即为“嫩油”），炒牛肉、鸡肉、鱼肉时过嫩油，可留住肉汁鲜味。过嫩油之前最好用蛋白捞一下。7.鸡鱼猪肉采用蒸或生滚的做法，想要肉嫩滑，要先捞过生油，再用姜汁、酒与生抽腌过。蒸腊味前用绍酒捞则腊香更浓。8.青蒜白、豆豉剁成末，加极少白糖制成酱汁过油，烧豆腐、猪腩肉味浓可口。炒素菜则可以用古劳面豉。9.绿色的瓜类烧或煲汤，用油炸过就不会被炖化，做瓜类宜伴耗油、干贝，炸过的蒜头。10.涩口的青菜（比如芥兰），要过碱水。11.最好吃的虾酱是江门台山虾酱。12.煲猪肉汤，肉一斤，要用“不见天”肉（猪最美好的一块肉，前腿肉腋下，运动充足，肥瘦适宜，胶质丰富）。猪肉配粉肠六两（吸油沉底）、淮山、芡实、莲子、百合加起来五毛、红枣五个、陈皮一片。两个半小时。13.煲猪肉和煲牛肉最大的区别是，猪肉汤要一口气煲两个半小时。牛肉汤中间要停两次火“打、谈、打、谈”。牛腩分坑腩和白腩，坑腩熬汤（煲），白腩吃肉（炆）。熬汤时要加四个蝉蜕。14.两种简单高汤：a.瑶柱四两，拿水浸透后撕成细丝，瘦猪肉半斤（不切）同熬，一般拿来作羹的汤底，如瑶柱鸡蛋羹；b.大豆芽一斤，草菇一两，鲜风栗（即栗子）六七颗，生红枣四五个熬制的素高汤。粤菜里有名的“鼎湖上素”，即是用这种高汤焗透黄耳（有桂花味）、雪耳、竹荪、冬笋尖、菜心，再勾芡而成。其他菜也适用。菜谱：1.云吞面，面要用全蛋银丝细面（全蛋就是鸡蛋加碱水，不加生水），云吞全蛋皮，馅要瑶柱瘦肉切成细末，鲜虾肥肉切成小块，炸香的比目鱼沫加蛋黄搅拌成。汤头是虾头、虾壳、烘过的比目鱼，猪骨，大豆芽同熬2.客家炖豆腐，用十二两土鲮鱼肉，半斤半肥瘦猪肉，一两葱白，四两九棍咸鱼同剁成茸，酿在用山水做的嫩豆腐角里，以鸡汤慢火煲成。3.南乳鸡翼，蒜茸起锅，爆过鸡翼，加入南乳汁、糖、豆豉蓉、水焖熟即可。4.正宗的一鱼三味是指“鱼骨菠菜豆腐汤”、“菊花芫荽鱼片羹”、“蒜头豆豉蒸鱼腩”。5.客家炒鱿鱼，以咸酸菜梗、蒜白、萝卜、凉薯合炒，炒至“至爽”则起锅。味道兼有酸甜辣咸。（湖南人也做这道菜，也用打花刀的鱿鱼筒，加的是酸萝卜丁、蒜薹梗、野山椒和小米椒。）6.韭菜豆腐纹烧腩7.腊鸭腿炖西洋菜8.肉片芥蓝汤9.茨菇腊肉10.炆牛胸/牛展11.虾酱豆腐芋头羹12.咸菜响螺汤

《食經1》

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:www.tushu111.com