

<<寻味中国>>

图书基本信息

书名：<<寻味中国>>

13位ISBN编号：9787115311467

10位ISBN编号：7115311463

出版时间：2013-5

出版时间：人民邮电出版社

作者：雷嘉

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>

<<寻味中国>>

内容概要

<<寻味中国>>

作者简介

董仁威，生于山城，长于蓉城，川渝两地著名文人、老饕；既专事科幻文学，又心向庖厨，闲来养花，多及旅行，自诩“杂家”；自老四川等老牌高级食府起，吃遍巴山蜀水，及至全国乡野民间，终好吃不倦，一路炼成“吃货”。

<<寻味中国>>

书籍目录

上篇·苏菜源流 1 一方水土养一方食 02 2 各派争妍成苏菜 05 3 善烹调亦爱品鉴 17 中篇·苏肴细数 1 传说添魅力 30 1.清炖蟹粉狮子头——葵花斩肉演化来 30 2.松鼠鳜鱼——源于“鱼炙”，名起乾隆 32 3.叫花鸡——山穷水尽偶得美味 35 4.酱排骨——咸甜生津酥又软 37 5.水晶肴肉——晶莹剔透，香鲜酥嫩 40 6.万三蹄——抽骨切肉，巧解难题 43 7.天下第一菜——平地一声雷 45 8.银鱼炒鸡蛋——天然鲜嫩引食欲 48 9.黄桥烧饼——军民一心，黄桥大捷 50 2 天然食材出美味 53 1.清蒸大闸蟹——原汁原味，世间至鲜 53 2.醉蟹——生鲜味美影难寻 56 3.炆虾——虾不醉人人自醉 59 4.清蒸鲥鱼——严子陵谢官为鲥鱼 62 5.鲃肺汤——难辨斑肝鲃肺汤 65 6.银鱼莼菜羹——鲜滑，营养，美味 68 7.碧螺虾仁——茶香称河鲜 71 8.酒香草头——出身低微的宫中珍馐 73 9.香干马兰头——清新可口，清热止血 75 10.清炒芦蒿——脆嫩可口，唇齿留香 78 3 家长里短烧小菜 81 1.草头圈子——猪下水与苜蓿的结合 81 2.蟹粉豆腐——鲜香蟹味裹豆腐 83 3.毛蟹炒年糕——毛蟹鲜美年糕糯 85 4.酱爆猪肝——浓油赤酱的补血佳品 88 5.四喜烤麸——咸甜香醇，经典素菜 90 6.油爆虾——鲜甜脆嫩，光亮诱人 92 7.红烧肉——最爱那一块五花肉 95 8.腌笃鲜——小火炖汤咸又鲜 97 9.葱烤鲫鱼——葱香鱼鲜人人爱 100 4 食不厌精，脍不厌细 103 1.蜜汁火方——色枣红，味咸甜 103 2.三套鸭——层层叠加的美味 105 3.八宝鸭——剖开鸭背尽是宝 107 4.扣三丝——细丝齐来大阅兵 110 5.大煮干丝——刀工高下见分晓 112 6.文思豆腐——入口即化，调理养身 114 7.蟹斗——雪花芙蓉，殊途同归 116 8.蟹黄汤包——功夫出细活 118 9.凤尾虾——独留虾尾，红似凤尾 121 10.藕粉圆子——复杂讲究出珍品 123 5 喂饱馋虫的小吃 126 1.桂花蜜汁藕——甜蜜沁心脾 126 2.老虎脚爪——形状凶猛的甜烘饼 128 3.鸽蛋圆子——甜香冷糯，小巧玲珑 131 4.梨膏糖——梨汁熬糖，止咳化痰 133 5.五香豆——蚕豆带上奶油味 135 6.粽子糖——琥珀色的迷你“四角粽” 138 7.卤汁豆腐干——鲜甜生津，软糯可口 141 8.鸭肫肝——盐卤味的零嘴 143 9.油墩子——街头的萝卜丝饼 145 10.葱油饼——外脆内酥葱油香 148 11.蟹壳黄——形圆色黄似蟹壳 150 12.梅花糕、海棠糕——姐妹花糕藏豆沙 152 13.鲜肉月饼——表皮脆粉，肉馅丰腴 154 6 现成熟食懒人欢 158 1.酱鸭——最热门的熟菜 158 2.熏鱼——年夜饭上的常客 160 3.枫泾丁蹄——冷吃香，热吃糯 162 4.盐水鸭——桂花飘香鸭肥美 165 5.白斩鸡——肥美鲜嫩三黄鸡 167 6.糟货——夏令美食，清爽适口 170 7.酱汁肉——肥艳鲜美春天肉 173 7 主食的多面体 176 1.排骨年糕——朴实管饱的美味 176 2.焖肉面——焖肉酥烂面滑爽 178 3.黄鱼面——鲜得来眉毛掉下来 180 4.辣肉面——嗜甜向辣上海味 183 5.菜肉大馄饨——总是妈妈做的好 185 6.扬州炒饭——隋炀帝最爱的碎金饭 188 7.奥灶面——“脏”面大有乾坤 190 下篇·佳肴寻访 1 沪上珍馐云集处 194 2 吴地美味何处寻 214 3 十家最地道传统苏菜馆 236 4 十家最惊喜新派苏菜馆 239 5 十家最美味面馆 242 6 十家最值得推荐小吃店 245 7 苏沪中华老字号名店录 248

<<寻味中国>>

章节摘录

版权页：插图：3. 鸽蛋圆子——甜香冷糯，小巧玲珑。一提起圆子，总让人想到汤碗里热气腾腾的圆胖小子，汤圆，自是在汤中的，而这汤又总是热的、刚煮出来的。

从各式馅料的大圆子，到实心的酒酿小圆子，无一例外。

但酷暑炎夏之际，刚出锅的滚烫汤圆根本无法下口，这时候，一道甜香冷糯的鸽蛋圆子最合时宜。

鸽蛋圆子并非是以鸽蛋为原料，只是形状大小似鸽蛋。

成色洁白晶莹，呈椭圆形，一枚枚码在盘中，煞是玲珑。

上等糯米制成的皮子，滚上了白芝麻，香糯滑润；送入口中咬开，一包糖水盈满口腔，甜蜜而又清爽。

首创这鸽蛋圆子的是一苏州小贩，名王友发，与妻子在城隍庙做生意，专售各类甜食，糖山楂、花生糖、枣子糖，装进提篮在各茶楼、书场间叫卖，生意倒也不错。

可惜每逢盛夏，糖总是在高温下融化，满手糖浆不说，味道也变了，这可让王友发夫妇愁得不知如何是好。

极富钻研精神的糖果小贩苦思冥想，终得一妙计，若将糖藏于内而非裹在外，岂不是可以避免融化后的满手糖浆？

夏天高温，加点清凉的原料岂不更好？

灵感已有，王友发立马回家实践。

以糯米为皮，白砂糖、薄荷做馅心，制成如鸽蛋般小巧的圆子，一口一个，不粘手即可尝得糖水，既甜蜜又带着清凉，鸽蛋圆子大受欢迎。

新中国成立后，茶楼书场纷纷停业，王友发的路边生意做不成了，却凭一手制作鸽蛋圆子的绝技被聘入原来的大方厂，也就是今天的乔家栅食品厂。

他在食品厂里重操旧业，更是带起了徒弟，鸽蛋圆子的制作技艺自此得以传承。

掌握这门手艺的人虽然不多，但却一脉相传至今日。

鸽蛋圆子的制作过程极为复杂。

首先要取上等糯米磨成水磨粉，磨散加温水，和成光滑而不粘的程度，制成圆饼若干只，下沸水煮15分钟，捞出后过冷水，将其余水磨粉搓散糅入熟糯米粉饼中，揉合到粉质软滑有韧性，面团即成，以湿布盖之，以防干裂，置旁待用。

接着熬糖制馅，白糖与温水共入锅中，以小火熬煮，边煮边搅拌，直至糖完全溶化，继续熬10分钟，直到糖浆起泡，关火，继续加糖桂花和薄荷细粉，搅拌均匀。

将方才准备好的面团搓成长条，摘取小剂，包入糖馅后捏拢，搓成鸽蛋形的椭圆生坯，入沸水锅中以大火煮沸，一边用勺轻轻推动，待圆子浮上水面后再煮1分钟，至表面光泽透明时捞出，入凉水过冷沥干。

白芝麻炒熟碾成末置于大盘中，将冷透的圆子均匀裹上芝麻末，鸽蛋圆子才算完成。

整个制作过程中，熬糖是关键，太老则显干燥，太嫩则不易包裹，须得熬到不老不嫩、恰到好处，咬起来才能有一包糖卤。

作为一种在上海“土生土长”的点心，鸽蛋圆子今天依旧没有火遍大街小巷，恐十白正是因其繁复的制作工艺。

我们只能庆幸它尚未失传，在城隍庙依旧可以觅得其身影，而让人欣慰的是，廊亦舫这样的大酒楼也将鸽蛋圆子纳入菜单中，让人在品味本帮菜之余，也能尝尝上海的小吃。

<<寻味中国>>

媒体关注与评论

在陌生的城市觅食，最关键的是找到一个懂吃、会吃的地头蛇，这本书如良师益友，告诉你饭碗里的学问，也手把手带你穿行在小巷深处寻找最地道的馆子。

——媒体人 《不过一碗人间烟火》作者 陈大咖在这个不说自己是吃货，你都不好意思跟别人打招呼的年代，一边旅行一边吃遍大江南北俨然已经成为了每一位旅行者的生理刚需。

当你初次来到某个美食街的入口时，你最需要的就是一本关于这个城市的美食地图。

本书会聚了诸多作者们的集体体验，让最爱吃的人告诉你，哪里最好吃。

带上这本书，出发吧！

——资深驴友 @水手在旅行这套系列丛书将各个菜系菜式的背景和故事都做了详细的介绍，让人能尝到每道菜的背后的风土文化，不但吃它更能认识它，非常值得推荐深读。

——美食名博 蛋蛋in北京

编辑推荐

本书将带你踏上专属于老饕的幸福之旅！

苏菜源流回溯美馔往事，苏肴细数解析飨宴佳味，佳肴寻访领略珍馐云集，跟随最实用的苏沪美食地图，在旅行的路上，遍尝市井小吃、私房小馆、经典食府。

<<寻味中国>>

名人推荐

偶尔，我会在吃下某一道食物时，自然而然，感动流泪。

”历经无数寒暑的无数趟旅行、无数次采访与旅游，从餐桌到餐桌的旅行，穿梭、寻觅、体验，能让怡兰深深感动的，竟是二碗再简单不过的蛤蜊饭！

入口那一刻，为着发现了美食的原点。

——美食评论家《不过一碗人间烟火》作者 陈大咖 在这个不说自己是吃货，你都不好意思跟别人打招呼的年代，一边旅行一边吃遍大江南北俨然已经成为了每一位旅行者的生理刚需。

当你初次来到某个美食街的入口时，你最需要的就是一本关于这个城市的美食地图。

本书会聚了诸多作者们的集体体验。

让最爱吃的人告诉你，哪里最好吃。

带上这本书，出发吧！

——资深驴友 水手在旅行 这套系列丛书将各个菜务菜式的背景和故事都做了详细的介绍，让人能尝到每道菜的背后的风土文化，不但吃它更能认识它，非常值得推荐深读。

——美食名博 蛋蛋in北京

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>