

<<滋味悠久>>

图书基本信息

书名：<<滋味悠久>>

13位ISBN编号：9787500082644

10位ISBN编号：7500082649

出版时间：2010-2

出版时间：中国大百科

作者：《贝太厨房》工作室 编

页数：224

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>

<<滋味悠久>>

前言

滋味悠久中国人无论居庙堂之高，处江湖之远，老乡情结都是多少有些的，自古光宗耀祖的愿望从来都是植根于骨子里的打拼原动力之一。

故乡总是有如一根细细长长的线，无论我们飘得再远，回望故乡，那些曾经极力摆脱的袅袅炊烟和泥泞乡间小径，想来竟是那样诗意曼妙。

故乡总是需要用怀念这个词来描述、总是需要用离别和疏远才会显得凝重。

彼时，一句仿佛铭刻在喉间的乡音、一碗深邃到血液中的乡食，都会让人瞬间潸然。

蒙厚爱，《贝太厨房》不觉间已和大家相扶走过七年，期间，交换了太多欲罢不能的欢乐、情不自禁的感怀。

在五周年时，曾把这份悸动和感激汇集成《五味俱全》一书，以做注解，不承想，时至今日，依然位列畅销行列。

单一个谢字显轻薄了些，现把这本《滋味悠久》滚烫地郑重捧了交于您手，聊聊那些仿佛DNA似的在我们血管里流淌着的、可称悠久的味道，藉此回望，开怀或唏嘘，带引那些尘封的往事重现。

何谓悠久，这问题困扰了我和我的同事很久。

记忆不是那些容貌精致的奢侈品通行全球无一二致，它停留在每个人的心底，绝无雷同。

每年春节，全国的交通工具犹如亢奋的怪兽，把眼睛里写满思念的人们送回家乡。

我们为生计计，为菽粟谋，为每一个闪闪发亮的梦想在他乡奔走。

但无论怎样，我们都需要以这一天与故乡的亲近来凝固与故乡的关联，提示自己魂系何处，为得意的人生寻找炫耀的窗口，为失意的伤口寻找温暖的舔舐之所。

我的一位外地朋友在应该回家的时候独守北京：“家乡已无亲人片瓦，不知他日魂归何处，真想念小时候全家在一起的年夜饭。

”听来不觉鼻酸，但同时也很是让我醍醐灌顶——记录那些深藏记忆中的味道！

或许平淡了些，或许粗糙了些，但正是这些质朴的、从小吃到大的味道参与并成为家乡情怀的一部分，如是，那一定是可以用悠久来描述。

谢谢我的同事和拍档，谢谢你们的执著和耐心，谢谢你们的诚恳和坚持。

我们无意赋予这本书更沉重的意义，只希望能够以我们这一点点用心，去忠实地记录、回放那些业已存在了很久的饮食方法。

倘若让您——我们长久相伴、不离不弃、慷慨而宽厚的读者朋友藉此找寻到一些属于您的柔软记忆，会心一笑，我擅自把这算做是您对《贝太厨房》这么久不吝关爱的一点小小回报，可以吗？

任芸丽 《贝太厨房》主编

<<滋味悠久>>

内容概要

滋味是一种神奇而又实在的东西，可以让人保持愉悦的心境，越是流传了很久的滋味，越是历久弥香。

本书集结了深受大家喜爱的南北佳肴、民间风味美食的做法，以精美翔实的图片配以细致入微的文字介绍，使一道道美食跃然纸上。

不论是厨艺达人还是刚刚起步的“菜鸟”，都可以跟随此书探寻烹饪的乐趣。

全书共分为“厨房宝典”、“太婆家常味”、“街头巷尾”、“好吃不倦”、“食贯东西”五个章节，每个章节的内容都通过分步骤介绍，将每一个烹饪技法或每道菜的做法清晰地展现给大家，即使是没有烹饪基础的人，也能跟着介绍做出美味佳肴。

<<滋味悠久>>

书籍目录

厨房宝典 原汁原味“灼”出来 基础烹调手法之炒、爆 基础烹调手法之熘、炸 上浆、挂糊点点通 水发技法 嫩肉招 一煲靓汤的诞生 卤味老汤 广东高汤 高档干货为家宴助兴 食物保鲜太婆家常味 筋道手擀面 饺子的巫术 端午粽飘香 团团圆圆包汤圆 上海菜肉大馄饨 巧做白馒头 一碗阳春面 河南卤面的味道 炸春卷 “咬”春饼 拉不断的甜蜜丝街头巷尾 热火蒸出凉皮来 豆面糕 薄皮多汁小笼包 解馋卤肉饭 广式水晶虾饺 街巷小食——广州肠粉 清真小吃艾窝窝 港式萝卜糕 港式叉烧包 苏式鲜肉月饼好吃不倦 自己动手做醪糟 四川泡菜 腊肉中的浓浓香味 腌雪菜 腌咸蛋 东北酸菜 红彤彤的香肠晾起来食贯东西 吃冰淇淋 心手寿司 学做戚风蛋糕 自制辣白菜 意式比萨 葡式蛋挞 免烤芝士蛋糕 朝鲜冷面 自制蛋黄酱

<<滋味悠久>>

章节摘录

插图：

<<滋味悠久>>

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>