

<<舌尖上的中国>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上的中国>>

13位ISBN编号：9787511235923

10位ISBN编号：7511235921

出版时间：2012-7

出版时间：光明日报出版社

作者：《舌尖上的中国:传世美味名茶大礼包》编写组

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>

## &lt;&lt;舌尖上的中国&gt;&gt;

## 前言

似是故人来《舌尖上的中国——传世美味炮制完全攻略》系列菜谱迄今已经出了三本，这期间藉由纪录片《舌尖上的中国》所激起的“舌尖热”也逐渐冷却。

面对读者一如既往的热情，我们一直在思索，舌尖系列菜谱如何继续打动读者？

舌尖系列菜谱又能够继纪录片之后给读者提供什么？

带着这样的思索，我们搜集了大量的美食文献，走访了隐落于寻常巷陌的家常小店，遍尝了飘香于街旁里巷的野味小吃……只是为了呈现最美的家乡味，但是那种打动我们、激励我们做下去的东西却一直没有出现，直到我们走进了一家古朴的兰州拉面馆。

当时，我们遍寻美食不得，为了充饥，径直走进了一家不起眼的拉面馆。

刚一进去，就看到一群顾客正围住一个大厨，不时爆发出喝彩声。

走近一看，只见一位大厨抖搂着一大团面，面团宛如舞动的精灵，抖来抖去就那么几下，不一会儿就细密如丝了，看得大家傻了眼！

吃过饭之后，我们禁不住向大厨请教起来。

大厨眉飞色舞，谈起拉面就像谈起一位老情人，说这做拉面可以细到一个标准，那就是“细到穿针”，而且面不仅要细，还要细到均匀，细到韧而不断，“拉面好似一盘线，下到锅里悠悠转，捞到碗里菊花瓣”说的就是这个理呢！

我们还是感觉不可思议，就问他“细到穿针”是怎么做到的。

他笑着说，自己做拉面已经20年了，摸到拉面就像摸到老婆孩子的手那样亲切，凡事就怕上心，凡事也就怕起了爱意啊。

“凡事也就怕起了爱意”，简简单单的一句感叹，突然让我们想到了本系列菜谱封面上的那一句话：在这里，味蕾的猛虎正在细嗅佳馐的玫瑰！

其意境不正暗合了拉面师傅这句话吗？

爱之细腻，待之温柔，如遇情窦开，似是故人来。

都说唯有爱与美食不可辜负，如果没有带着如此深爱之心做美食的“人”，一切又从何谈起呢？

基于这样的体会，本书试图用“细嗅蔷薇”的情怀，从更人性化的视角优化您的美食炮制体验，让您的身心在炮制美食的时光里得到温润。

全书依然承依《舌尖上的中国——传世美味炮制完全攻略》系列菜谱的章节设置思路，按情感化的分类路线，分为温煦的谷香、诗意的栖居、行走的餐桌、肥美的汤汁和团圆的气氛五章；同时考虑到个性化的饮食习惯，本书在情感化分类下又暗含了传统主题分类，涵盖主食、菜肴、汤品、甜点、小吃等类别，读者可以根据个人口味自行搭配成专属的个性化大餐。

基于对读者体的重视，本书在菜式选择上精益求精，本着“家常但不寻常”的遴选理念，精选了90道家常菜，每一道菜都有惊艳，每一道菜都至少有一个能一下子揪住您味蕾的亮点：或是清新亮丽的色泽，或是难以言传的味道……食材的选择上，则秉承“自然经手”的理念，精选原生态的食材，突出食材产地，以“生态、绿色、安全”为要；炮制工艺上，摒弃了花哨的制作技巧，回归传统，注重激发食材的天然馨香，呈现美食的原汁原味。

基于对读者“眼缘”的重视，视觉传达上，摄影团队不做溢美的呈现，而只是通过光影和角度的微调，在真实中见细节，在细节中见细腻，忠实地呈现食物的质地和口感。

吃过靖江蟹黄汤包的人无不对此物感到惊奇。

光是汤包的折皱就要有30个以上，并且要求细巧均匀，整个儿恰如一朵朵饱满圆润、千瓣紧裹、含苞欲开的玉菊，加之皮薄如纸，几乎近于透明，稍一动弹，便可看见那里面的汤汁在轻轻晃动，让人感觉到一种吹弹可破的柔嫩。

做这本书我们正是抱着做兰州拉面的“温柔”、做汤包的“细腻”，怀抱着“细嗅蔷薇”的心境和情怀，爱之细腻而又待之温柔地去呈现每一道菜，愿您在这品尝美食的时光里，被温柔以待，安心品尝之余让一切思家怀乡的情怀得到最熨帖的拂煦。

本书编写组2012年11月



## <<舌尖上的中国>>

### 内容概要

《舌尖上的中国:传世美味名茶大礼包》内容简介：《舌尖上的中国:传世美味炮制完全攻略》以CCTV纪录片《舌尖上的中国》为缘起和灵魂，延续纪录片的风格，客观、真实、完整地再现了美食的炮制流程，充分展现了食材的质地以及菜式的口感。

沿着每个人对故乡、亲人的思念，对熟悉滋味的眷恋，追逐着美食的记忆，绘就了一幅覆盖中国30多个省、自治区、直辖市，400多个地区以及主要城市的美食图景。

引领我们共赴美食文化的饕餮盛宴。

海报：

## <<舌尖上的中国>>

### 作者简介

《舌尖上的中国:传世美味名茶大礼包》编写组由民俗学家，历史学家，文化名人和专注拍摄美食近20年的专业摄影师组成，确保了美食的全方位、多角度呈现。本书编写组跟CCTV纪录片《舌尖上的中国》节目组保持着亲密的合作关系，掌握着美食前沿的第一手资料。

## &lt;&lt;舌尖上的中国&gt;&gt;

## 书籍目录

《舌尖上的中国：传世美味炮制完全攻略1》目录：第一章天赐的美味 酥油煎松茸 油焖春笋 黄豆酸笋 小黄鱼 笃鲜（家常笋汤） 莴笋炒火腿 诺邓火腿炒饭 炸藕夹 莲藕炖排骨 鱼头泡饼 垮炖杂鱼 香煎马鲛鱼 泡菜鲫鱼 烤扇贝 烤生蚝 海胆蒸蛋 菠萝排骨 清炖狮子头 蒜蓉粉丝蒸扇贝 银丝虾球 西湖醋鱼 葱烧海参 第二章五谷的芬芳 黄馍馍 馒头 米粉 水磨年糕 干炒牛河 肉夹馍 羊肉泡馍 兰州牛肉拉面 岐山臊子面 粽子 梭子蟹炒年糕 青菜炒年糕 清明团子 扁豆焖面 西葫芦鸡蛋虾皮饺子 炒麻食 鲜虾云吞面 加蟹开口小笼包 第三章发酵的魔法 炸乳扇 牛奶团子 糍粑 奶茶 大煮干丝 红烧毛豆腐 黄酒 北方酸菜 文思豆腐 鉴真素鸭 蟹黄汪豆腐 麻婆豆腐 赛螃蟹 汽锅鸡 第四章乡愁的滋味 辣白菜 煲仔饭 荔芋腊鸭煲 腊肠 苗族腌鱼 萝卜干炒腊肉 红烧臭鳊鱼 油炸臭豆腐 蜜汁火方 酱鸭 黄鱼鲞烧肉 霉干菜烧肉 酱汁肉 红焖虾 红烧鲳鱼 面拖蟹 醉蟹 醉虾 香烤乌鱼子 打糕 第五章调和的艺术 熏鸭 梁溪脆鳝 无锡酱排骨 酿苦瓜 芋头烧鸭 陈皮鸭 盐鸡 鱼香肉丝 藤椒鱼 重庆麻辣火锅 鱼丸紫菜煲 清蒸鱼 白切鸡 贵州酸汤鱼 上汤鲍鱼 清蒸大闸蟹 靖江蟹黄汤包 咸鸭蛋 西红柿炒鸡蛋 《舌尖上的中国：传世美味炮制完全攻略2》目录：第一章事物的本色 红三剁 小鸡炖蘑菇 排骨炖豆角 咸鱼贴饼子 煎饼 黑芝麻糊 油焖大虾 乌草饭 小炒黄牛肉 糟猪蹄 文蛤 拌海蜇 竹笋炒肉 粉蒸肉 雪里蕻烤毛笋 盐水鸭 茄子炒长豆角 松仁玉米 第二章诱人的鲜香 花椒肉 素鸡 海南鸡饭 大盘鸡 素丸子 扬州炒饭 皮蛋瘦肉粥 双椒鱼头 毛氏红烧肉 担担面 燃面 烤羊肉串 雪菜毛豆肉末炒笋丝 炸蚬黄 酸菜氽白肉 红烧大黄鱼 糊饼 鸭血粉丝汤 第三章缠绵的余味 鸡粥 四季烤麸 糖醋小排 卤面 虾酱 宫保鸡丁 凉皮 油泼面 三杯鸡 灌辣椒 胡辣汤 手抓饭 炒面片 长沙臭豆腐 河南烩面 渍菜粉儿 第四章佳肴的美意 响糊鳝丝 面拖小黄鱼 阳春面 苕面 菜团子 糯米丸子 火夹清蒸鸡枞 竹筒饭 八宝豆腐羹 腊八蒜 糊塌子 炒咯吱 懒龙 褙子 火烧 咯吱盒儿 花溪牛肉粉 烧白 折耳根炒腊肉 第五章故乡的形状 百叶包肉 豆腐脑儿 疙瘩汤 肉焖子 炸酱面 排叉 热干面 宁波汤圆 瓦罐汤 泡菜 叫花鸡 过桥米线 荷叶包饭 醪糟珍珠丸子 糯米藕 拉条子 锅盔 蒸槐花 锅包肉 炒蛏子…… 《舌尖上的中国：传世美味炮制完全攻略3》 《舌尖上的中国：传世美味炮制完全攻略4》

## <<舌尖上的中国>>

### 章节摘录

版权页： 插图： 羊蝎子不是蝎子，而是形状酷似蝎子的羊脊椎骨。

比之别处，老北京的吃食总是多几分考究。

俗话说：“吃猪不如吃牛，吃牛不如吃羊。”

这羊蝎子正是羊身上的好中之好——不但营养丰富，而且口感颇佳。

多钙少脂，肉嫩而不腻；味鲜髓富，汤香而不膻。

数九隆冬，亲朋团座，锅热、汤热、肉热、心热，一团暖意充盈四壁，寒意顿消。

主料 羊蝎子，剁块 辅料 火锅底料（小茴香，花椒粒，桂皮，丁香，草果，肉豆蔻，香叶，黄芪，南姜，砂仁，枸杞，党参）葱，切段 姜，切片 生抽、老抽 料酒 干辣椒 孜然 调料包（花椒粒、桂皮、茴香、草果、香叶）盐、香菜 做法 1.将羊蝎子放进锅中，注入冷水没过羊蝎子；加热至水沸腾后，将羊蝎子盛出、沥干；2.锅内入底油烧热，下入火锅底料翻炒均匀；3.放入羊蝎子，加葱段、姜片、生抽、老抽、料酒炒匀；4.向锅中注入开水，没过羊蝎子；5.放入干辣椒、孜然、调料包；慢炖1小时，放入盐；6.再慢炖30分钟左右，撒上香菜，出锅。

关键 1.不要放八角，会影响羊肉的口感；2.用中小火慢炖，炖出的肉会更鲜嫩；3.不宜过早放入盐，否则会使肉质发紧，不易炖烂。

## <<舌尖上的中国>>

### 编辑推荐

《舌尖上的中国:传世美味名茶大礼包》编辑推荐：送美食，送文化，送高品质普洱，最适合节日馈赠亲友的尊崇美食名茶大礼；450道至味珍品，4000张华美创意图片。与亲朋分享成就佳饌的喜悦，和至爱续写美食背后的故事。来吧，让我们绽放味蕾、开怀畅享。



<<舌尖上的中国>>

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>