<<海鲜风味菜>>

图书基本信息

书名：<<海鲜风味菜>>

13位ISBN编号：9787536463615

10位ISBN编号：7536463618

出版时间：2007-11

出版时间：四川科技

作者：史正良

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>

<<海鲜风味菜>>

前言

我的童年经历1946年，我出生在四川西北部个偏僻的穷山村，原本姓童，因我的舅父膝下无子，便把我抱养到他家当儿子，后改姓为史，名正良。

我从小梦想当一名画家，但因家中贫困，养父长期卧病不起，生活来源仅靠养母替人照看孩子所得，无法维持一家生存，时年又遇上三年自然灾害，迫于生计，在养父“天干饿不死手艺人”的观念影响下，子承父命，我走上了学厨之路。

那是1961年，我小学刚读到三年级便辍学了。

那年，我14岁。

我的学厨经历 我从厨拜师的第一人是当时川北地区著名的厨师魏兴国，他在梓潼国营潼江饭店工作。

我刚学厨时，先从担水，劈柴，提门，扫地，搓炭圆，拉炭灰，杀鸡，宰羊，剖鱼，采购等，一直到煮饭，样样活路都干。

我师傅见我吃苦耐劳，勤奋好学，便把烹饪基本功传授于我。

如我师傅每炒好一种菜，都要先取出一点来让我辨别味型，比如红油味与家常味的区别、酸辣味与麻辣味的区别。

魏师傅说：这叫“感觉味型”。

在烹饪方法上，蒸、炒、炖、炸、烧、氽、汩、汩、蒙、贴、酿等技术的辨别，师傅总是耐心地给我讲。

魏师傅的良好厨艺和人品以及对烹饪技术的孜孜不倦和认真负责的态度，使我在这期间练成和打下了扎实的基本功。

由于勤学苦练，服从分配，1964年以来，领导把我送到成都芙蓉餐厅和成都饭店进修学艺。

期间，才知道学烹饪不仅仅要学会做饭做菜，还要懂得美学、营养学、物理、化学……当时四川的一代名厨云集在此，他们的言传身教，让我开阔了眼界，真正了解和掌握了传统川菜精髓。

为提高自身烹艺，后我又参拜了蒋伯春为师。

蒋师傅为人心胸开阔，言低人和，技艺精湛，不骄不躁，不保守，他对烹饪技艺的执著追求深深地感动了我。

在这里学了半年左右，我的思想认识有了质的飞跃，对烹饪这个专业产生了浓厚的兴趣，开始了对它的钻研和追求。

有了明确的目标，我就有了学习的动力。

别人有年有节，我全无：别人在快乐休假，我在刻苦学习；平时走路、吃饭都在想着有关烹饪之事。

除此之外，我还利用在飞机上或坐车等时间，阅读有关烹饪书籍和资料，了解烹饪趣闻和典故。

<<海鲜风味菜>>

内容概要

史大师的头衔很多，但我只记得他是中国烹饪大师，在四川和全国业内都是很有影响的人。

我向他组稿，并到他所在的家乡去找他，见到他本人时，他的精干、坦率和健谈就给我留下了极为深刻的印象。

与他一起聊川菜时，他说：“外地人一直误认为川菜就是麻辣，所以，谈到川菜都有失偏颇。

现在的川菜讲究营养搭配，不能有大油的东西，要成为绿色食品。

川菜走出四川，走出国门，还要不断创新。

我自己就是到各省去讲川菜，让他们了解川菜其实不仅有麻辣味型，还有很多味型，是一菜一格，百菜百味。

”

史大师的讲话有着独特的见解，他给我的感觉也很实在，并且为人真诚，待人宽厚。

因为是第一次见面，我说想请他写写关于川菜的图书。

就这个问题，他谈了很多自己的想法，对出版川菜图书的要求，他是非常严格的，比如，拍照的问题，他说一定要请拍菜品的专业摄影师。

<<海鲜风味菜>>

作者简介

史正良，四川绵阳人，1946年生于梓潼。

四川省绵阳市饮食服务公司副总经理兼烹饪技术中心主任。

中国烹饪大师，国家职业技能鉴定专家委员会委员，中国餐饮业国家一级评委，全国烹饪大赛评委，世界烹饪联合会国际评委，美国、澳门、中国台湾的中餐厨师联谊会顾问，中国烹饪协会副会长，四川省烹饪协会副会长，四川省烹饪协会名厨工作委员会会长，全国技术能手。

1992年被四川省省委、省政府评为“四川优秀人才”，1995年被绵阳市委、市政府授予“有突出贡献的中青年科技拔尖人才”，1997年被四川省省委、省政府授予“四川省十大杰出技术能手”。

同年被国内贸易部授予“全国商业行业技能之星”，国家劳动部授予“全国技术能手”，1997年被中国烹饪协会选载入《中国名厨大典》，1999年当选中国烹饪协会副会长（2004年连任），2000年被国内贸易部授予“中国烹饪大师”称号，同年入选《中华名厨》。

2006年被中国商务部评为中国下十大名厨之一。

先后创新并推出了200余款时尚、营养、滋补菜肴，挖掘、收集、整理了120余款民间乡土菜；撰写了70余篇介绍烹饪技艺的文章在国内有关刊物上发表；编著出版了17部烹饪专业书籍；和徒弟在国际国内的各级烹饪比赛中获得金牌90余枚。

<<海鲜风味菜>>

书籍目录

燕窝类飞入寻常人家的一品血燕天然高贵的芙蓉官燕鲍鱼类川菜一绝的泡菜鲍片大吉大利的三元鲍鱼想吃妈妈做的家常鲍鱼福寿康宁的佛手鲍鱼鱼翅类华贵气派的蟹黄鱼翅清清爽爽的三丝鱼翅雅俗共赏的攒丝鱼翅大师匠心的鸡淖鱼翅海参类登上大雅之堂的豆花海参名菜新作的肝油海参内容丰富的什锦海参来自民间烹法的油泼海参鱼肚类沁人风情的酸辣参肚羹靓丽悦目的菠饺鱼肚鱿鱼类吃出好身材的蒙茶鱿鱼瓜果飘香的瓜汁鲜鱿回味无穷的菊花鱿鱼休闲浪漫的串炸鲜鱿醒酒养颜的仙米乌鱼蛋难辨真假的赛猴脑鲜贝类凉爽降火的瓜菇三贝享誉中外的宫保鲜贝功夫味道的鱼香鲜贝鲜蚝类块块杏辣的双椒蚝鼓鼓椒十足的鼓椒鲜蚝风味独具的川味鲜蚝象拔蚌类奇思妙想的鸡血象拔蚌吃麻不见麻的椒香蚌仔蛭子类外婆味道的鼓椒炒蛭鳉清淡爽脆的清炒蛭子海螺类五彩缤纷的螺片蜆头圆圈圆清香美观的瓜汁虾扇热情似火的水煮龙虾美味一锅烹的八珍龙虾美容益寿的木瓜龙虾仔美味创新的川味龙虾仔挑逗味蕾的糊辣荔枝虾清香乖巧的金钩儿菜螃蟹类海蟹新吃的麻婆豆腐蟹妙不可言的神仙海蟹名流喜吃的大千香辣蟹海鱼类辛香鲜美的葱香黄花鱼酸酸辣辣的奶汤鳕鱼文火烹出来的干烧鳕鱼人见人爱的三海星斑别样风味的凉粉老鼠斑温馨浪漫的蜀香带鱼比糖醋脆皮鱼还好吃的泰酱苏眉变个吃法的蓉花金枪鱼以声传情的响铃鱼唇吃后难忘鱼子瓜饺中西激情的剁椒鳗鱼晶莹剔透的大烩明骨新奇酸辣的四海鱼骨其他类医食同源的淡菜鸽盅美味无穷的凉拌海三鲜古老溢香的香椿海胆编后记

<<海鲜风味菜>>

章节摘录

插图：

<<海鲜风味菜>>

后记

史大师的头衔很多，但我只记得他是中国烹饪大师，在四川和全国业内都是很有影响的人。我向他组稿，并到他所在的家乡去找他，见到他本人时，他的精干、坦率和健谈就给我留下了极为深刻的印象。

与他一起聊川菜时，他说：“外地人一直误认为川菜就是麻辣，所以，谈到川菜都有失偏颇。现在的川菜讲究营养搭配，不能有大油的东西，要成为绿色食品。

川菜走出四川，走出国门，还要不断创新。

我自己就是到各省去讲川菜，让他们了解川菜其实不仅有麻辣味型，还有很多味型，是一菜一格，百菜百味。

”史大师的讲话有着独特的见解，他给我的感觉也很实在，并且为人真诚，待人宽厚。

因为是第一次见面，我说想请他写写关于川菜的图书。

就这个问题，他谈了很多自己的想法，对出版川菜图书的要求，他是非常严格的，比如，拍照的问题，他说一定要请拍菜品的专业摄影师。

拍照的那天，我又专门去了他所在的那个城市。

他穿着一件厨师专用的白色上衣，脖子上系了一根小黄围巾，十分精神。

他在那里忙着菜肴的拍摄准备。

烹饪用具的琳琅满目、摄影师专注的神情以及史大师灶台上的各种菜、盘、锅等，使整个拍摄现场气氛浓厚。

史大师的几个徒弟在旁边打下手，他见到我们只点了点头。

后来我问史大师，那些道具是什么时候买的？

怎么会有这么多？

他说：“每次到成都或是其他地方，碰到就买下，时间一长，就多了。

”由川菜烹饪大师自己制作菜品，自己写作，通过他们多年的经验积累和创制菜品的心路历程，对了解川菜人和川菜的发展创新极其有益。

因为书稿的一些具体问题，史大师在他的徒弟小丁新开的“巴蜀人家”农家乐里，与我再一次地进行了沟通，在这次的交流里，我选择了聆听。

那天，天气闷热，小丁的农家乐因为新开张，电力不足，空调无法用，我们只好坐在河边小茶房的藤椅上，史大师找了个蒲扇边扇边讲，讲到动情处时，史大师眼里还闪烁出泪花。

他的夫人王老师一直陪坐在身边，偶尔插上一两句话。

史大师说，本来他出国前，母亲已得病（肺癌），三个月后他再三婉谢了餐厅的挽留坚持回国，母亲已经去世。

他赶到了母亲的坟前，看见坟上的草都长到一尺高了。

为此他至今都在自责。

王老师插话说：“常人根本不能了解史老师的这些经历。

”与史大师的谈话不知不觉地过了近四个小时，这次的交流让我强烈地感到史大师骨子里那种对川菜的炽热情怀和执著追求，对川菜的痴迷、眷念和期待。

我想，四川有这样好的烹饪大师在关心和从事川菜事业，川菜发展和创新的路必定会越走越宽，。

川菜的未来必将站到一个全新的台阶……

<<海鲜风味菜>>

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>