

## <<行走的筷子>>

### 图书基本信息

书名：<<行走的筷子>>

13位ISBN编号：9787543692046

10位ISBN编号：754369204X

出版时间：2013-4

出版时间：中华美食频道《行走的筷子》栏目组 青岛出版社 (2013-04出版)

作者：中华美食频道《行走的筷子》栏目组

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>

## <<行走的筷子>>

### 内容概要

《行走的筷子:广东美食之旅》由中华美食频道行走的筷子栏目组编著，这是一部真正意义上全球合作的美食电视节目，它掀开了传媒时代下的中国饮食文化新篇章。

不同的国度，不同的民族，不同的视角，将构成一部“中国现代饮食的马可·波罗游记”，擦亮世界的眼球！

《行走的筷子:广东美食之旅》适合旅行爱好者阅读。

## &lt;&lt;行走的筷子&gt;&gt;

## 书籍目录

引言：山清水秀粤菜香 区位优势 山清水秀 方言众多 文化繁荣 食在广东 食材广泛 饮食发展趋势 广州

1.花团锦簇吉祥地 “五羊城”的美丽传说 “花地”名称的由来 2.天作美食乐之享之 偷得浮生半日闲——叹早茶 制作精良的广式早点 泮溪象形点心魅力四射 情意绵长煲好汤 喜气洋洋嫁女饼 3.迎春花儿开 广州从化 “掷彩门” 广州迎春花市 迎春花市习俗 4.旅游攻略 顺德 1.食在广州厨出顺德 岭南壮县 厨师之乡 2.蒸菜的真谛 均安蒸猪——翘指叹雄何为哉？ 原汁原味蒸土鸡 吊起来煮扣起来蒸——吊针鸡 顺德焖鱼鲜美可口 3.一抹浓郁的奶香 双皮奶唇齿香 嚼着吃的牛奶——金榜牛乳 软炒技法天下独绝——炒牛奶 4.龙的传人龙的故乡 功夫遍天下斯人居首功 龙舟之乡 龙舟曲 威武舞狮 顺德旧俗烧大炮 5.旅游攻略 梅州 1.客家文化的聚集地 人文秀区 客家饮食 2.源自中原传承百年的饮食文化 墟里墟外叛粒香 未知薄饼何堪味笑问帕中何物包？ 梅州客家菜 苏学士教做梅菜肉 旋乾磨上流琼液竹笼屉中滚雪花 雅客有约除夕夜闲数“算盘”看灯花 兰心蕙质客家娘酒 3.人间正道是返真 慎终追远报本返始 特色建筑客家围屋 4.旅游攻略 潮州 1.潮汕凤凰城 岭海名邦 盛唐遗风烹潮菜 2.自然之馈烹饪之美 蚝与蚝烙 鱼饭不是饭 3.凤凰山上乌龙香 4.潮州功夫茶 嗜茶若命 闲情逸致 5.清香不腻的酥糖 6.老城旧居唱着遥远的歌谣 “潮居典范” 潮安龙湖寨 千年韩公祠 采茶歌 潮汕中秋食俗 7.旅游攻略 汕头 1.珠三角明珠 海滨邹鲁 靠海吃海 敢为天下先的海洋意识 2.弥久弥香的小吃 食神也疯狂的牛肉丸 老妈宫粽球——食定正知 时节做时果时令防时病 3.客如云来讲古论今 坐大菜嫁个好夫婿 客家擂茶 天后宫传奇 4.旅游攻略

## &lt;&lt;行走的筷子&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：吊起来烹，扣起来蒸——吊针鸡 一听到“吊针鸡”，对食品安全问题特别在意的读者可能想是不是要介绍靠打吊针生长的鸡啊。

不是的。

这“吊针”其实是用来烹饪的工具，因为要把蒸鸡的调料靠吊针的方式慢慢注入锅中，所以才得了这样一个称呼。

与药水一点关系都没有。

吊针鸡使用的锅和普通的蒸锅没什么大的区别。

在锅底注入足量的花生油，上面放上铁架，先将花生油用猛火烧热，然后将事先用调料腌制好的鸡整只放到铁架上，再将烧滚的油在鸡身上淋一遍，就可以盖上盖子打吊针蒸制了。

蒸吊针鸡使用的锅的盖子却和普通的蒸锅盖子不同了，一是盖子上面要有一个眼，用来将调好的药材酒注入锅中；另一方面，在蒸的时候盖子的四周要放好湿毛巾，以防止锅中跑气，要是香气跑了，那吃起来滋味可就大减了。

在蒸制的过程中，上面的药酒顺着导管慢慢滴入锅中，靠着锅中滚油的热力将香气挥发出来，逐渐渗入到肉中去。

为了不浪费材料，一般都使用大锅蒸制，每次可以蒸7只鸡，蒸制的时间在10分钟左右。

看到这吊针鸡，我们不得不佩服中国饮食文化的博大精深以及中国人在饮食方面的钻研精神。

不过吊针说起来也只是一种手段而已，虽然新奇，但也未见得别人就不能用。

前些年，香港的有些酒楼也想使用这种方法烹饪，最终还是因为做不出那种特别的味道而放弃。

吊针鸡真正的秘密，还是在使用的药酒以及蒸制过程中火候温度的变化。

当然这种秘方我们节目组是无法知道的，有人开高价都没法取得的配方，我们也不好意思追问了。

不过想来也不过是川芎、白芷、当归、杞子、淮山药等多种药材。

大师傅告诉我们，在蒸制的过程中，一定不能将这些调料滴到鸡肉身上，不然就做不出好看的颜色了。

另外每次要限定125毫升的药酒，太少鸡肉寡淡无味，太多又会抢了鸡肉本身的味道。

闲谈中，刚做好的一只吊针鸡上桌了。

淡黄透彻的鸡皮泛着柔和的光泽，金黄的鸡肉让人看得见它的新鲜度，轻启唇齿皮爽肉嫩，有蒸鸡的爽滑但不寡味，药材的清香非常惹味，让人不愿罢口。

## <<行走的筷子>>

### 编辑推荐

《行走的筷子:广东美食之旅》由中华美食频道行走的筷子栏目组编著，带你走进广东的大街小巷，寻访最具广东市井特色的民间美食。

繁华都市里那一刻休闲的早茶时光，梅州客家老人精心制作的美味“算盘子”。

魅力无限的粤式美食让主持人大饱口福，源远流长的岭南文化更让我们醉心其中。

广州菜、潮汕菜、客家菜，菜菜皆有好滋味；鱼米之乡、武术之乡、厨师之乡，乡乡都是热心人。

<<行走的筷子>>

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>