

<<蔡澜常去食肆160间>>

图书基本信息

书名：<<蔡澜常去食肆160间>>

13位ISBN编号：9787547400418

10位ISBN编号：7547400418

出版时间：2010-3

出版时间：山东画报出版社

作者：蔡澜,陈子善

页数：352

字数：150000

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>

<<蔡澜常去食肆160间>>

前言

出版社要我写一本评论香港餐厅的书，书名叫什么，倒是伤脑筋的事。

《香港一百间最好的餐厅》？

或者干脆叫为《香港饮食指南》？

都不是我喜欢的。

香港餐厅之多，好的何止一百？

也不是我完全去过，怎能谈得上指南呢？

我认为最佳，读者未必同意。

吃，是主观性最强的事。

该用什么来当标准呢？

我大赞，你去了也会大骂。

或者，这和点菜有关，你爱吃的几道菜，这家餐厅不一定做得好。

上菜的程序也影响极大，先来了些油腻的，对接下去的菜，印象就没那么好了。

也许，有些人说，你去了，餐厅认识你，特别为你做得好一点，我们去，就不行了。

这，也大有可能。

公正这件事，年纪愈大，愈觉得很难做到。

像法国的《米芝莲饮食指南》，虽说派了隐秘身份的食家四处到访，就公正了吗？

不一定，编辑他们也有偏好的。

与其叫什么“最好”、“指南”等大题目的书名，最后我认为还是以《最常去的食肆》为名较为正确。

第一，你买这本书，是因为你相信我。

而我，不一定是公正的。

第二，我常光顾的，并不一定是你喜欢的，这甚无奈。

那就当为参考好了，不去也罢。

第三，我选的食肆，多数是在我的生活圈子里面，你住的地区不同，不一定很方便。

觉得老远路来，也不过如此。

那，是你的事了，与我无关。

第四，我是绝对有偏见的，常去的餐厅，和老板或大厨们已成为朋友，就算你觉得这些食肆的水准已经低落，我照样会支持。

有了这些准则，就好办，从我办公室附近的中环地区选起，到我住的九龙城区。

总之，排名是不分先后的，并非从一到一百那么难定，什么是最好的呢？

有时身体状况不佳，想吃一碗粥，那么粥铺就是最好的了。

<<蔡澜常去食肆160间>>

内容概要

《蔡澜常去食肆160间》是蔡澜先生对自己常去的160间餐厅的记录，享受美食，享受生活，不需要昂贵奢侈，舌尖美味重在感觉。

朴实不花俏，用心制作的一碗面也许正是人间至味。

正如蔡先生在本书的序文中所说：“用鲍参翅肚做出来的菜，我并不喜欢，故不常吃。

我一向都说，愈珍贵的食材，练习的机会愈少，只有最平凡的鸡、牛、猪，才产生千变万化的厨艺。我欣赏的，就是这些最普通，但又是最可口的菜，就算偏僻地区的餐厅，我也会去寻求，把资料记录在这本书中，与各位分享。

”

<<蔡澜常去食肆160间>>

作者简介

蔡澜，香港著名作家、美食家、旅游家、电影人，与金庸、倪匡、黄霑并称“香港四才子”。生于新加坡，青年时留学日本学习电影制作，之后长期任职邵氏、嘉禾东南亚两大电影公司。监制的电影有《快餐车》、《龙兄虎弟》、《城市猎人》、《重案组》等多部成龙主演的巨片。

<<蔡澜常去食肆160间>>

书籍目录

(一) 上环 生记清汤牛腩面家 杨氏肉骨茶 巴依 桃花源 尚兴 加东叻沙 MASALA 曾记
皇后街熟食市场 梨花园 (二) 中环 镛记 陆羽 莲香 蛇王芬 九记 黄枝记 客家爷爷
NAOZEN PR CLASSIFIED OSIP HAN SEVVA 椰椰咖喱 佳肴馆 五龙粥面茶餐厅 兰芳园
(三) 湾仔 OLALA 一碗面 再兴烧腊 SABAH 杨记 夏宫 海都 GRISSINI COVA
MR.STEAK 火车头越南餐室 天胜 松菱 VICEROY ISTANBUL EXPRESS 巴沙新加坡小品
KHANA KHAZANA 金凤茶餐厅 益新美食馆 饺子源 虾面店 RACHA MOO YANG 泉昌 (四)
铜锣湾 (五) 油麻地·旺角 (六) 尖沙咀 (七) 九龙城 (八) 其他地区 (九) 八在早餐

<<蔡澜常去食肆160间>>

章节摘录

(一) 上环 生记清汤牛腩面家 地址：上环禧利街20—22号地下 电话：2541 8199
上环“合记清汤腩”，最近搬到禧利街20-22号，和“生记茶餐厅”合并为“生记清汤牛腩面家”。
赶忙去恭喜老友阿芬。

午饭时间，阿芬打理的另一家位于毕街的“生记粥品专家”，门口照例挤满等位等外卖的客人。
开在巷里的小小老店，地方难找，但很多人客慕名而来。

“阿芬在楼上。

”以为她今天休息，原来新店已扩充为两层，看到生意那么好，老怀安慰，替阿芬一家人高兴。

还未到十二点半，新店楼下满座，二楼不消一会亦坐满，就连日本人也懂得摸上门。
楼上地方阔落，装修得干干净净，坐得舒服。

这里胜在起菜够快，客人源源不绝，一个中午可做几转生意。

叫了清汤，跟萝卜、牛筋、牛肚和牛腩。

一试之下，汤做得很浓，萝卜牛筋焗得适中，够软熟但咬落还有口感。

牛腩、牛肚亦味道十足，不比扩充前逊色。

另外点了碗净牛丸、鱼蛋和墨丸。

鱼蛋墨丸的味道不错，够爽够滑。

自制新鲜牛丸更特别值得推荐，鲜甜弹牙有口感，外卖价是每斤六十元。

还多要了一碟腐乳通菜和净面一碗，两样都做得不过不失。

这处早上七时开始营业，但粉面等要到十一时才供应。

早起之人可选择一般茶餐厅提供的食物，或各类粥品。

阿芬家人接手“生记”已经二十多年，做的粥驰名远近，用猪骨和瑶柱熬成的粥底，可随意配搭各样粥料，有十多款可供选择：较特别的有鱼骨、粉肠、猪心和鱼鳔等。

<<蔡澜常去食肆160间>>

编辑推荐

《蔡澜常去食肆160间》老店铺，茶餐厅，大排档，西餐厅，160间食肆…… 品美食，品美酒
…… 美食是供懂得它的人享受的…… 香港才子蔡澜带你品香港

<<蔡澜常去食肆160间>>

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>