

《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》

图书基本信息

书名：《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》

13位ISBN编号：9787518405202

出版时间：2015-9-1

作者：陈奕文（Johnny Chan）

页数：318

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》

内容概要

一本融民俗、哲学、人性、厨艺为一体的饮食文化散文集。它以知识性随笔为表达方式，以一个美食家的独特视角、饱含人文情怀的文字，为读者描绘了一幅世界美食地图，畅聊与各国厨房和餐桌难以割舍的半世情。

一位资深美食家，对美食与美酒的热爱，让他尝遍四方，成为许多顶级餐厅的座上客：从潮州到香港，从北京到东京，从星级餐厅到街头摊档，从家庭旅馆到手工作坊，他不仅搜罗各国道地美味、遍访各地人气餐厅，更得大厨好友指点迷津，曝光各国出镜率最高美食的前世今生；还教会每一位怀揣羡慕远方美食的驿动之心，却被困在原地的吃货们，如何让街头小吃变高级，将异域风味做地道。

《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》

作者简介

陈奕文（Johnny Chan），1986年创立香港葡萄酒会并任主席，在此之前曾任职于美国恒丰银行驻香港首席代表及亚洲经理。1992年，在香港会展中心举办亚洲第一届世界葡萄酒比赛，并担任主席，后历任亚洲国际葡萄酒、烈酒论坛协会主席。2005年，开始担任旅游卫视《品味世界：Johnny的美食之旅》特约策划与主持，主持过300多期美食旅行节目，以其行走世界、近距离探访美食美酒的亲和风格深受大家欢迎。

书籍目录

他序 美食就是生活

自序 杯酒人生

第一章 特别的菜给特别的你

1. 用丝袜冲奶茶？
2. “老板，来份鱼丸！”
3. 烧鹅，吃到就赚到的美味
4. 当螃蟹游到避风塘
5. 一颗甜蜜的红豆
6. 漂亮女人做蛇羹
7. 我的消暑法宝：凉茶、海鲜粥

第二章 要吃就吃最正宗

1. 早茶，你有享受时间的余味？
2. 蚝烙：潮汕人心中的家乡味
3. 上海早餐，嗲！
4. 驴肉火烧到底有多好吃？
5. 私家菜，“家”与“菜”

第三章 吃不到会死，吃到会幸福死

1. 要螃蟹还是米粉？
2. 看日本人的早餐，“我伙呆”了
3. 喝口啤酒，吃块烤肉
4. 阿尼哈塞呦！爱情和美食共舞
5. PK炸鸡的炸鱼薯条
6. 吃希腊菜，小心摔盘子
7. 西澳酒庄里的“艳遇”

第四章 让我挂念的一碗面

1. 分秒必争云吞面
2. 牛肉面的魂
3. 那些年，我们最爱的凉面
4. 就是这碗炸酱面
5. 神奇的意面工厂
6. 今天要吃一碗拉面
7. 最强最火方便面

第五章 够鲜才地道

1. 与它相比，小米炖辽参简直弱爆了
2. 生蚝面前，大厨也疯狂
3. “三文鱼控”一定要知道的事
4. 放开那只小蘑菇
6. “冰激凌痴”的夏天很幸福

第六章 餐桌上的尤物

1. 吃过这些饺子就是食神
2. 这才是真正的面包！
3. 夹生的意大利烩饭
4. 百变土豆

第七章 烹饪是厨师的表演

1. 你能吃到的“小金人”
2. 去意大利吃“维纳斯的肚脐”
3. “光头陈”与摔碎的馄饨

《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》

4. 上海滩的“密码厨师”

5. 家常菜的小心思

后记

一个美食家的自白

《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》

精彩短评

- 1、不错！赞
- 2、经常在电视里看到陈奕文，走遍世界尝遍美味。丝袜奶茶不是真的丝袜而是白毛布袋里面的茶色误被以为就流传下来以香港兰芳园为正宗地道；因店主年老无传承而不愿将就才歇业的香港谢记鱼蛋；镛记酒家和波记的烧鹅；避风塘炒蟹；红豆沙粽子冰沙糖水；蛇王芬的蛇羹和润肠；春回堂的凉茶；铜锣湾一品香的锅贴和小笼包；汕头丘淑英蚝烙；新加坡阿泉蚝煎；大壶春生煎；驴肉火烧之河间方和保定圆；北京厉家菜和张群的家；螃蟹米粉；札幌三宝乐啤酒；韩国部队锅和真露；英国炸鱼薯条；希腊五洲茴香酒；澳洲玛格丽特河区葡萄酒；云吞和竹升面；高雄小王牛肉面的极品三宝面；川菜的鸡丝凉面；三文鱼颜色要深，下手要快等等。介绍太多显得零碎了，也不够深入和个性化。
- 3、喜欢这种充满人情味的美食集
- 4、三星半 文笔不错
- 5、希望以后可以从一个“能吃的人”变成“会吃的人”=o=
- 6、美食，因人而异，每个人的喜好不同，口味自然不一样，所以无所谓好吃不好吃，而是自己喜不喜欢罢了。对美食的记忆，很多的时候是一种情怀，小时候条件不好，资源有限，印象中的都是美味。所以介绍美食的书，可以看看，了解一下，有机会去品尝。很多美食传承下来，重要的一点就是用心，有一颗匠人般精雕细琢的心，就能把食品做好，万事皆如此。
- 7、吃的是人文情怀

《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》

章节试读

1、《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》的笔记-第37页

如李碧华所言：“咖啡与茶，是优先文化、生活情趣、泥足深陷的思念，也是一种转移视线暂停劳碌或伤心的节目。”

2、《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》的笔记-第312页

看来想要做一名好厨师，不仅要是一位懂得食材的生物学家，一位善于搭配的艺术师，还得是一位身手矫健的武林高手。基本功始终的判定厨师的硬标准，还记得一本教刀工的书，附有一整套的哑铃操，用来锻炼腕力.....

为挖掘食材一瞬间的美味，厨师们那眼花缭乱的功夫下满满都是岁月的沉淀啊~
不过，感觉还是对“赏心悦目”的菜肴更有食欲~

3、《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》的笔记-第157页

热狗上洋葱的香味和炸鱼薯条上浓烈的醋味。想到个段子：多年后，终于回到伦敦的商人不禁嚎啕大哭，因为他忘记当初逼走自己的“伦敦大雾”。不过，我猜他依然高兴，因为胃回到了故乡~

4、《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》的笔记-第229页

我们的祖先一旦享用过熟食的美味后，味蕾似乎再也回不到从前。熟食的创新真是一条不规律，虽然如今的速食原味文化似乎大行其道，但主流的熟食从未变过。
火对于食物，真是绝赞！

5、《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》的笔记-第182页

工业化加快了厨房革命的速度，却也冲淡了许多人的味蕾。
标榜速食文化的当下，好味道真心奢侈品！中国“博古斯”第一人【王海东】

6、《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》的笔记-第195页

那些美丽的食物，只要你肯心思细密地对待它们，它们便会在厨房里开出花来。用心完成的菜肴，味道真心大不同！同为做菜爱好者的我，相当认同这句话~哈哈

7、《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》的笔记-第101页

我一直相信传统的厨具比现代化的机器要更有人情味。是的，舌头不会骗我们，手工的与机器的差异，很多人都能感受分明。

8、《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》的笔记-第31页

世界上白手起家的人 创业容易守业难，更何况想保证口味始终如一的厨师。开分店的重点也在于口味的失衡，对于老店，我始终充满敬意。

9、《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》的笔记-第273页

让人难忘的不仅仅是味道，更重要的是“谁使食物难以忘怀”。电视里，很多人喝口面汤就泪

《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》

如雨下。同大脑一样，我们的味觉对于遥远的记忆更加深刻持久。
家乡菜，对于回忆，永远是无法取代的存在！

10、《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》的笔记-第211页

37 左右的拉面
这种细节真心第一次知晓，mark~

11、《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》的笔记-第14页

弗里德曼说地球是平的，我不能同意更多。 人与人的相识，往往通过餐桌，透过美食。这样的友谊也更稳定~

12、《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》的笔记-第18页

这些主持人好像都拿着电脑自动生成的统一台本，说着大而无当的套话。 艾玛，实在太认同了！听主持人描述各种好吃，美味的食物，为嘛就是想象不到它们的味道？也感受不到这种美食为何出名？
美食怎能千篇一律？

13、《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》的笔记-第1页

哪怕天天减肥以水果腹，如今的人们也爱标榜自己是“吃货”。吃喝多年，我倒不敢也不愿如此自称：生命中有那么多美好的情感、难忘的经历，吃吃喝喝不过是锦上添花的一笔罢了。

不能同意更多...那些爱说自己是吃货的人，你都吃了些啥。

14、《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》的笔记-第69页

不拿号，只记录姓氏，凭嗓子喊，瞧着也辛苦。
难以想象，在如今快节奏的香港，依然有人愿意这样开店。满满的人情味~

《幸福的饱嗝-餐桌上的旅行》

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:www.tushu000.com