

《蔡澜的菜篮子》

图书基本信息

书名：《蔡澜的菜篮子》

13位ISBN编号：9787807665427

10位ISBN编号：7807665424

出版时间：2013-8

出版社：广东旅游出版社

作者：蔡澜

页数：255

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

《蔡澜的菜篮子》

内容概要

本书收录蔡澜先生对近三百种常见食材的解读文章，从普普通通一棵葱、一头蒜、一根萝卜、一条鱼、一只鸡说起，到普普通通调味料一撮花椒、几粒茴香籽、一碟猪油渣等等，每种食材都专文讲解，细细道来。新手入厨房，一卷在手，照猫画虎，照葫芦画瓢，多试几次，总能做出几道完美的小菜。

《蔡澜的菜篮子》

作者简介

与金庸、倪匡、黄霑并称香港四大才子，同时也是香港著名电影人，作家、美食家。被誉为“香港第一玩家”，自称“我的正业是玩”。金庸评价他：“蔡澜是一个真正潇洒的人。他见识广博，懂得很多，人情通达而善于为人着想，琴棋书画、酒色财气、吃喝嫖赌、文学电影，什么都懂，于电影、诗词、书法、金石、饮食之道，更可说是第一流的通达。”

蔡澜其人在香港、台湾及东南亚地区具有非常高的知名度，他主持的《蔡澜人生真好玩》、《蔡澜叹世界》、《蔡澜叹名菜》、《蔡澜品味》等多档电视节目，集美女、美食、娱乐、旅游于一体，大受观众欢迎，尤其是其与黄霑、倪匡合作主持的电视节目《今夜不设防》创造了香港同时段电视节目的收视纪录。蔡澜在内地也极富影响力，为央视美食点评专家，《舌尖上的中国》系列纪录片总顾问。其新浪博客点击率达4000万，微博粉丝超600万。

蔡澜著述颇丰，代表作有《蔡澜品女人》、《蔡澜谈人生》、《蔡澜美食地图》等，其文深得明清小品之真传，诙谐幽默，大俗大雅，兴之所至，尽得风流。

《蔡澜的菜篮子》

精彩短评

- 1、好好看啊 从调料讲起，很多东西讲得很对
- 2、挺有意思的
- 3、蔡澜、倪匡、金庸，在我看来都是潇洒奇人，能活到这份洒脱实属不易。蔡澜对美食的热爱不亚于美女，他的书是美食家的书，客观大于情感，可以用来做厨灶边的练手书，闲来翻几页，效仿着做，没准你可以吃到至珍佳肴，只不过他实在是浓油重赤的爱好者，蔬菜加猪油就是美味，可也很爱日式清淡，新鲜的食物滚水一捞，加上酱油和木鱼花也是美味，实在是不拘一格的饕餮老鬼
- 4、看完挺想下厨的。
- 5、有趣得要紧啊！每篇都不长，适合在路上看。
- 6、迅速的翻完此书，虽然我是吃货，但我是个粗糙的吃货，如此精致的生活让人向往。
- 7、看的时候正饿，真是折磨
- 8、不可多得的才子，咕
- 9、平实，娓娓道来，就好象是一个长辈在教晚辈做菜一样，也让你对各种食材了解更多
- 10、爱不释手，只是没图（ ）（ ）
- 11、蔡澜的散文有趣，就是国内出得过多，时有重复，有点乱。
- 12、看的时候有点饿，看完后完全饿了，好多有日子没吃的东西被勾起了食欲
- 13、蔡澜先生对食材有独到的见解，这书是美食爱好者的福音。但我看着实在是无趣。
- 14、介绍了很多种食材和调料，包括一些小窍门和食谱，闲来无事时可以翻看。
- 15、精简精辟，美食家确要有尝百草的勇气。
- 16、以蔬菜、水果、配料为主题的散文集子，还能写的颇为有趣，而且有许多菜谱和甜品做法哦。
- 17、随意翻翻，发现家常食材也可以高大上，以介绍为主，并不是食谱·~
- 18、猪油真重要！

《蔡澜的菜篮子》

精彩书评

1、如果已经看过蔡先生的《蔡澜食材字典》及《蔡澜食材字典续编》的这本就不须要看了里面的内容百分之九十九都是“食材字典”里介绍过的而且分量大概只有两本“食材字典”的三、四成吧（两本合一本，居然缩水一半还多，差评！）（书后面将未收录的“食材”列了张一览表）还有区别就是“字典”配了很多“食材”的照片而“菜篮子”配的则是一些彩笔手绘“菜篮子”里对“食材”分了下类，但是——为什么猪油不是跟在油的后面？腐乳没跟在豆腐的后面？鱼翅与鲨鱼也不在一起？还有“禽蛋”类里怎么会牛、羊、猪肝、猪肚、火腿、骨髓这些乱入呢？不过呢，关于“有鸡先还是有蛋先”这个千古难题，本书给出了答案：蛋先！因为蛋的介绍排在了鸡的前面……以下为摘抄的几则有趣内容

三文鱼：三文鱼给人一个很新鲜的印象，是因为它的肉永远柑红色，而且还带着光泽，其实肉质坏了，也是这个颜色，又不觉得鱼腥呢。这是多么危险的一回事儿！所以，正统的日本寿司店，绝对不卖三文鱼生，老一代的人也不吃。

牛：有个神话是“和牛”要喂啤酒和人工按摩才养得出的。我问过神户养牛的人有没有这一回事，他回答“有”，不过是“当电视摄影队来拍的时候”。

鱼翅：常听到有鲨鱼咬人的消息，我们吃得它们那么多，死几个来报答，也算公平呀。（被鲨鱼咬死的外国人：冤枉呀，吃鲨鱼的都是中国人，为啥要咬我们……）

西瓜：日本人顽皮，种出四方形西瓜，流行过一阵子。样子看厌了，价钱又贵，没什么人买，又种出金字塔形的招徕。

香蕉：有一传说，伊甸园其实是在当今的斯里兰卡，亚当和夏娃在乐园中生活，用来盖下体的是香蕉叶。想想也有点道理，一片无花果叶，怎么遮得了呢？

苹果：一般，在欧洲的苹果是分成就那么吃的和烧菜用的，后者的样子较丑，多为青绿色，酸性也较大。最后是两点异义：关于菠菜，其实菠菜中并没含有大量铁质，这是当初某份报告发表时点错小数点，而造成的以讹传讹……关于苹果，蔡先生说：“我们什么时候开始吃苹果？如果是信徒，当然认为有人类就有苹果。”其实伊甸园里被亚当、夏娃偷吃的也应该不是苹果了……

目录：调料：葱 油 酱油 醋 胡椒 花椒 八角 猪油 咖喱 陈皮 甘草 芥辣 腐乳 咸酸菜 榨菜 梅菜 山葵 紫苏 番红花 辣根 迷迭香 鱼胶粉 蔬菜：生菜 菜心 红萝卜 萝卜 苦瓜 大豆 莴苣 西洋菜 辣椒 辣椒叶 豆芽 菠菜 大芥菜 薯仔 番薯 芹菜 塌棵菜 牛蒡 蕹菜 笋 芦笋 山珍 茼蒿 莼菜 朝鲜蓟 蒟蒻 海鲜、河鲜：鱿鱼 紫菜 龙虾 虾 蟹 鳝 蚝 鳊鱼 黄鱼 八爪鱼 河鳗 海鳗 虾蛄 三文鱼 金枪鱼 鲍鱼 海参 海蜇 海胆 鱼翅 鱼子酱 缟鲑 鲨鱼 若牙 禽蛋：牛 羊 蛋 皮蛋 鸡 鸭 鹅 猪肝 猪肚 火腿 骨髓 鹅肝酱 水果：苹果 蜜瓜 西瓜 枇杷 山楂 荔枝 龙眼 芒果 桑葚 柠檬 青柠 红豆 椰子 榴莲 芦荟 杨桃 橄榄 莲雾 波罗蜜 番荔枝 热情果 凤眼果 桃 香蕉 菠萝 柚

章节试读

1、《蔡澜的菜篮子》的笔记-第8页

大众能吃的，一定美味。

即食面=方便面

虾饼=虾片

送酒菜=下酒菜

椰菜=高丽菜=大头菜=绿甘蓝

2、《蔡澜的菜篮子》的笔记-第5页

率真潇洒能以轻松活泼的心态对待人生，……真正的不萦于怀，一笑置之。人情通达而善于为人着着想。

《蔡澜的菜篮子》

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：www.tushu000.com