

《菜篮·肉之味》

图书基本信息

书名：《菜篮·肉之味》

13位ISBN编号：9787807667681

10位ISBN编号：7807667680

出版时间：2014-1-1

出版社：广东旅游出版社

作者：蔡澜

页数：256

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

《菜篮·肉之味》

内容概要

蔡澜私家解读你厨房里最常见的果蔬、肉食以及调味料。每一种食材，不同的地区，不同的烹饪方法，都会有不一样的味道。蔡澜一一点评各地果蔬及肉食食材制作方法，让你知道每一种食材都那么的与众不同，每一道菜都那么有滋有味。

《菜篮·肉之味》

作者简介

蔡澜，著名作家、美食家、主持人。《舌尖上的中国》系列纪录片片总顾问，世界华人健康饮食协会荣誉主席，与黄沾、倪匡、金庸并称“香港四才子”。

《菜篮·肉之味》

书籍目录

精彩短评

- 1、==看完之后不敢吃三文鱼了。。。。
- 2、品尝过全世界美食的才子~2016.10.7
- 3、蔡澜会吃会写，连葱姜桂皮经他的笔都显得美味无比，妙趣横生。起初以为只是本色全的图本，敷衍一些文字赚个稿费，倒没想到言简意赅直言妙法，算是雨天读书的惊喜。
- 4、吃，乃人生一大乐事。会吃，会生活。
- 5、食材鉴
- 6、这本书不是我的菜.....《肉之味》，我本以为应该通篇讲猪牛羊是怎么分类，怎么挑选，怎么做的。结果.....通篇基本都是海鲜河鲜的.....伤。不愧是香港人写的书。
- 7、看老头子的书就觉得人生惬意不过如此。
- 8、凡是珍贵的食物，一定要从最好的试起，不然别去吃它，否则会带给你很坏的印象，让你失去追求它们的欲念，切记切记。
- 9、蔡澜对羊肉和女人的评价很有意思！
- 10、看饿了。对于完全不下厨的我，也就是认识了一些食材，真正的对牛弹琴。
- 11、推荐给不会做菜的小白.非常靠谱
- 12、鱿鱼那章有点疑问。。
- 13、可惜我不嗜肉。
- 14、首先感谢磨铁图书赠阅，感觉食材都是土豪才能享受到的，社会底层接触到的品尝少得可怜，人间美味倒是有些同感比如豆腐和蒜葱，吃了不羡仙可真令人羡慕哇！内容偏少丛书偏贵，另外期待舌尖上的中国第二季~
- 15、书的质地很好，读这样的书是一种享受，尤其说的又是吃的。
- 16、肉之味，读着读着可以让我想起一些小时候的事。
- 17、看到好多从未见过的食材与吃法，蔡澜这一辈子，真没白活
- 18、总是不如梁实秋。而且这本字数很少哎。。。
- 19、不是吃货不懂烹饪，单纯觉得这一系列，图美文字朴实，不罗嗦不做作。
- 20、刷新对羊、鹅的认识，三文鱼再也不吃生的。多春鱼新爱，亿万鱼子照吃不误。下次去顺德觅食，试找找仙骨鱼。
- 21、描述了一些食材的起源文化简略的烧制方法。蔡澜不愧是大美食家，各种食材信手拈来，各种味道融会贯通。看书的时候，吃过的还好，能够想象一下味道，然后越看越饿，没吃过的就匆匆略过了，以后可以常翻来看看。
- 22、真是老饕啊... 45
- 23、字字见血。
- 24、“凡是珍贵的食物，一定要从最好的试起，不然别去吃它，否则会带给你很坏的印象，让你失去追求它们的欲念。”“.....（差点的食材）便宜不少，不吃，更便宜！”对于自己喜爱的事物，写起来真是手舞足蹈又认真地执拗。
- 25、肉类偏好在地域区分上比蔬果更为明显，肉之味大部分篇幅在水产类，广东及沿海地区的读者会较有共鸣。
- 26、山葵辣根芥末。咖喱是小茴香丁香胡荽籽黄姜粉和辣椒做成的。冬菜。鱼子酱。黑松露菌。海带就是昆布。元贝晒干了叫瑶柱。梅菜就是各种蔬菜晒干了用盐腌过的菜。鱼露是腌制鱼类后剩下的水。味噌就是豆瓣酱不加辣。肉桂和桂皮是不同的。黑胡椒是胡椒嫩的时候晒干做的，白胡椒是成熟以后晒干做的。哇~~~~好好玩。
- 27、吃吃吃
- 28、会吃！内容刚好。此书不错
- 29、健康饮食
- 30、相比梁文道的《味道》，还是更喜欢蔡澜这个系列，只是谈吃，单纯。只是文字觉得应该再丰富些。
- 31、在没有网络的时期里，就看电视，常常看蔡澜。也好想尝一尝那些极致的味道

《菜篮·肉之味》

32、2小時翻完的小書，不過還是漲知識了。

33、凡是珍贵的食物，一定要从最好的试起，不然别去吃它，否则会带给你很坏的印象，让你失去追求它们的欲念，切记切记。

34、蔡澜；菜篮。

35、书里也讲了不少前所未闻关于吃的故事，比如乌鱼扣，比如仙骨鱼，很有趣。但另一方面作为四大才子之一的蔡澜在描述食物的词汇上未免太少了，动不动就天下极品，动不动就要么喜欢要么讨厌没有中间，让人觉得和他所讲的那些食物距离遥远。不过有一点倒是挺对的，有些东西宁愿不吃要吃就一定要吃最正宗最好的。

《菜篮·肉之味》

精彩书评

- 1、这本书不是我的菜……《肉之味》，我本以为应该通篇讲猪牛羊肉是怎么分类，怎么挑选，哪块适合做什么，怎么做的。结果……通篇基本都是海鲜河鲜的……伤，不愧是香港人写的书。敢照顾下我们内陆人民的感受吗？下面是凑够豆瓣发表字数的。下面是凑够豆瓣发表字数的。下面是凑够豆瓣发表字数的。下面是凑够豆瓣发表字数的。下面是凑够豆瓣发表字数的。
- 2、真的很佩服会吃又能到处吃，还能把吃用笔描绘的这么好的才人。看了这本书才知道大茴香和八角根本就是两种东西。才知道三文鱼是能不吃则不吃最好。才知道鱼露的真正制造过程。看完书，隔窗望向远处，觉得生活如此美好，太多的美食，太多的知识，等待我们去发现。
- 3、这本书中所介绍的大部分食材都是家常的，不会像某些美食书，全都是“高大上”，看得到，却吃不到也吃不起。很多人不喜欢羊肉的味道，说很膻。要吃羊肉也要做到一点膻味也没有，那么干脆吃鸡好了。羊肉不膻，女人不骚这都是缺点。

章节试读

1、《菜篮·肉之味》的笔记-第170页

即使使用味精才好吃是事实，依赖一样东西的厨子，不是厨子是吸毒者。

2、《菜篮·肉之味》的笔记-第127页

羊肉不膻，女人不骚这都是缺点。。。。shenmegui。。2333

3、《菜篮·肉之味》的笔记-第16页

大陆很少有地方能引起我重游的兴趣，除了顺德。
为什么？还不是为了吃！

4、《菜篮·肉之味》的笔记-第40页

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，还不觉鱼腥呢。
这是一件多么危险的事儿！

5、《菜篮·肉之味》的笔记-第14页

乌鱼有种器官是所有的鱼都没有的，那就是它肚子里有粒东西；像小型富士山，广东人称为“扣”，潮州人则叫“鱼脐”，爽脆美味，最为珍贵。老潮州人买乌鱼，没有了那粒鱼脐，就喊着不给钱。（乌鱼 - p14）

很多人不喜欢羊肉的味道，说很膻。要吃羊肉也要做到一点膻味也没有，那么干脆吃鸡好了。羊肉不膻，女人不骚这都是缺点。（羊肉 - p127）

在飞机上不吃东西的时候，取一块芝士，蘸蘸糖吃，没有什么不可以的，自己控制自己的生命和口味，管他人怎么想。（芝士 - p192）

虐杀动物的话，都应该反对。但是，我们也尊重别人的传统，只要我们不亲手喂鹅杀鹅就可以了。（鹅肝酱 - p211）

如果老婆煮的菜不好吃，那也不用责骂，每餐吃泡菜以无声抗议，多数会令她们有愧，厨艺跟着进步。（泡菜 - p220）

6、《菜篮·肉之味》的笔记-第208页

“凡是珍贵的食物，一定要从最好的试起，不然别去吃它，否则会带给你很坏的印象，让你失去追求它们的欲念，切记切记。”

《菜篮·肉之味》

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