

《食經二．不時不食》

图书基本信息

书名：《食經二．不時不食》

13位ISBN编号：9789620755460

10位ISBN编号：9620755464

出版时间：2009-4

出版社：商務印書館(香港)有限公司

作者：陳夢因

页数：141

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

《食經二．不時不食》

內容概要

飲食之道，彌久常新。《食經》絕版數十年，這次再版，按內容主題重新編排，以彰顯特級校對的飲食理念，同時讓讀者更能體味這位前輩食家的行文用心所付。平常真味 家常菜是《食經》的主調。本集匯聚了《食經》內有關家常菜及廣東地方家常菜的介紹，更多是日常烹調的經驗分享。不時不食 飲食合時是特級校對一以貫之的飲食主張。此集匯聚了《食經》內有關四時食製的介紹。烹小鮮如治大網 從選料、技法到辨味，由大菜至家常菜，特級校對教你怎樣做好一道海鮮菜。心得竅門處處，盡顯食家本色。南北風味 南北飲食，各有色彩：懂得寬容，自能兼收並蓄。本集匯聚了《食經》內各地食製的介紹，體現了特級校對既寬容又嚴謹的飲食態度。廚心獨運 本集有名廚名菜及創新菜式的介紹，有特級校對的飲食姻緣，也有一個飲食評論家對一個飲食年代的叮嚀與感概。

《食經二·不時不食》

書籍目錄

編輯前言序 陳莉鴻貳之一：春時談食金玉滿堂發財好市杏林春滿龍翔鳳翥竹報平安四爽貝旧厠一锅
熟茶葉蛋與茨菇片酸雞齋燒鴨幸系南閃假豬腳荔枝菌臘鴨三味春花春餅有味糯米飯蓄炒臘鴨皮鮮鹹菜
蚊排骨釀荷蘭豆.....

《食經二：不時不食》

精彩短評

1、看了这书，并依里面介绍的冬之饮食炒了一味，炒肉松。哈哈！美味到不得了的一道家常菜。现推荐给你们，有兴趣的可以做呢。材料有肥瘦猪肉，比例是肥三瘦七，还有甜洋葱头，香芹，马蹄，荷兰豆和花生。

做法：把瘦肉剁成肉茸，肥肉切成幼小方粒，马蹄用刀面拍碎，荷兰豆切方粒，香芹切成每条约三四分。

起红锅，先爆过洋葱，再炒瘦肉茸，，然后加入肥肉粒，炒至快熟，最后加马蹄，荷兰豆，香芹，加点盐，一点糖炒熟即可上碟。花生肉去衣炒香或炸过，铺在上面。

2、陈萝因~世界级食家~！！懂吃的人才会说吃~！！

3、为了收集菜谱的话还行。一个禾花雀都五六种做法，直接跳过，一个禾虫五六种做法，直接跳过

4、当当开卖港版书啦~不容易啊~

近来随着吃货队伍猛涨，对“吃”也越来越追求了，是以竟然绝版数十年的“吃籍”又再度被请上了舞台。这本《食经》是作者作为“特级校对”、资深老饕，集多年经验而就，不但让人“吃好”，更让人吃出“门道”来，佳肴烹饪、饮食文化、掌故逸事，会做菜的看门道，不会做的看热闹，是本人人可读的“吃籍”。比起市场上充斥的各种“吃出健康”来，这套书可算是“殿堂级”了。听说陈老师不但笔杆子握的正，铲子拿的也顺手，“八十五岁时仍平均每周请客一次，宴客必亲自下厨。”

崔浩的《食经》已佚，后世的《食经》为汇编本，再到“校对先生”的《食经》，桓横千多年的是华人对食之道的追求，虽众家众说，皆不离中华之“饮食哲学”——如何看待食物、如何看待食物与身体的关系，也就是如何看待人于于世立足的基本观点，所谓“大道相通”嘛。

中华文明上下五千年，历史宝库里啥好东西没有，什么问题都已经经千百年尝试总结出了一套套“体系”，只要人类还没有进化到“变种”的程度，就还适用的很。在这个吃货遍天下的时代，当“食经”再度被搬上殿堂，当“吃”再度被升华，足可见，我们的生活质量终于“赶上”前辈们了、赶上老祖宗们了。

5、做法太多让选择性障碍症的人情何以堪.....

《食經二·不時不食》

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