

《钟鸣鼎食丛书 : 小食》

图书基本信息

书名：《钟鸣鼎食丛书 : 小食》

13位ISBN编号：9787540680060

10位ISBN编号：7540680067

出版时间：2010-9

出版社：广东教育出版社

作者：江献珠

页数：160

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

《钟鸣鼎食丛书 小食》

内容概要

《钟鸣鼎食丛书6:小食》为羊城首席美食家后人、美食大师江献珠女士点睛传艺的经典家常菜谱，一部传承粤菜小食技法、经典味道的巨献！《小食》一书的内容以图解菜谱的形式展示了读者关心的焦点，操作中的难点、关键点，阐明了传统技法与中西烹饪新法的区别，道出保留原汁原味的秘诀。

《钟鸣鼎食丛书6:小食》一书达到“四结合”境界：绝妙的小食技法 粤菜技法源流、基本功、窍门、传承、原创技法与味道真实纪录；几十款经典小食食谱，展示无限珍贵的居家美味；小食技法与味道的点睛要诀；精妙典雅、烘托美味的典雅隽秀文字。

作者简介

江献珠，民国初年羊城首席美食家江孔殷——江太史之孙女，经典的太史蛇羹便是源于江家。其早年毕业于香港中文大学崇基书院，负笈美国费利狄更逊大学(Fairleigh Dickinson University)，获商业管理学硕士，后在力时H州立圣荷西大学(San Jose State University)营养系讲授“中国饮膳计划”，并在卧龙里学院任教中国烹饪，更为美国抗癌会筹款，义务教授中菜筵席兼上门到会，烹制民初羊城四大酒家名菜。

江献珠为国际慢食会、烧烤美食会香港分会会员，中国首都保健营养美食学会特邀理事。历年多次与中国各地名厨作烹饪技术交流，对中西烹饪均有深切知识及研究，并长期为《饮食男女》美食杂志撰写“珠玑小馆家馐”专栏，著作有《汉馐》(Chinese Cocking英文版)、《兰斋旧事与南海十三郎》、《古法粤菜新谱》、《微波炉中菜大全》等。

书籍目录

编者的话
总论
春花
凉拌四小碟
麻酱腰片
猪脚冻
素脆鳝
橙豉
十谷十果粥
裹蒸粽
杏汁南瓜紫米露
哈密瓜西米露
黄耳燕窝羹
冬茸燕窝
蛋白杏汁
红枣核桃糊
炖甜蛋
豆沙锅饼
椰汁生磨马蹄糕
小蛋饊
糖沙翁
炸牛奶
鲛鱼萝卜糕
腊味咸汤丸
家制全蛋虾子生面
鲜菇拌伊面
干捞牛河
星洲炒米粉
安心肉丝炒面
豉油皇炒面
荷叶饭
笼仔蒸蟹饭
有味谷麦饭
低脂糯米饭
糯米鸡
蛋白珧柱露笋炒饭
椒叶茸
鸡茸粟米羹
鸡丝“如”翅羹
珧柱羹
鱼肚鸭丝羹
菊花黄鱼羹

章节摘录

插图：中国人自诩为“饮食王国”，煌煌然有五千年的历史。但一说到甜品，便怎也及不上外国、尤其是法国，餐后的甜品不可或缺，而且花样和口味实在吸引，举世驰名。回过头来看中国的甜点；很单调，但样子精细，淮扬点心名重中国，其中的酥皮与面皮甜点心，外形千万化，鱼虫花鸟，可惜馅子只得那几种，多是豆泥之类，广东人觉得不好吃。北方点心连精细两字也谈不上了。那么，难道广东点心会更上一层楼吗？香港现在是特区，以前是英国殖民地，受了英国饮食的影响，顺理成章便会采用外来材料，诸如奶品、调味品和西方烹调方法，广州和香港接壤，自然也不甘后人了。在“食在广州”的繁盛时期，广州有四大名酒家、十大茶室，而这些茶室首创了不少今日仍然流行的点心；甜点的品种远比中国其他菜系的为多，丰富复杂，馅子多样而趋西化，有些简直是西式饼点的化身。但点心是要到外面吃的。那时除非富户政要可以雇请点心厨子，在一般家庭中能吃到的都是妇女制作的拿手家乡风味小食，甜点是寥寥可数，倒是一些甜汤诸如红、绿豆沙和稠结的甜糊诸如杏仁茶、芝麻糊、花生糊、核桃露等，可说是家常甜品的代表作。就算今日在香港和广州，随处可见到甜品店，而花巧之处，简直中西难分。更有奶品专卖店，售卖奶类的甜品。小食包括的范围很广，举凡上列的食品以外，其他的都可算是小食，这些都不是用以充饥的主食，而是在正餐外的零星杂食或时节食物。

《钟鸣鼎食丛书 小食》

编辑推荐

《钟鸣鼎食丛书6:小食》比谭家菜更正宗、更纯粹；中国粤菜第一家，香港美食大师倾心之作；羊城首席美食家后人江献珠；美味家饌、分步图解。

精彩短评

- 1、相当好的书，里面的内容丰富翔实，做法正宗，图片也清晰，是我买过最满意的一套食谱书
- 2、真付诸实践需要强大动力
- 3、本来想买全套的，看了该书的其他评论，也看了那些评论者的其他评论，发现一个奇怪的现象，怎么那些名字不同的人评论的书都大致相同，而且都是全五分？托啊，因他们的评论也影响我对这出版的印象，这书里面介绍的菜式也混杂了北京菜或西式菜的做法，我想很粤菜书也有这些吧。
- 4、很好的书，学到好多烹饪知识
- 5、印刷很好 neironghenshao
- 6、很有操作性，也很严谨，一本认真的书。
- 7、我的最大爱好就是买各种各样的美食书，虽然不一定每本都会照着做，但是光看也是一种莫大的享受。在购买的过程中会遇到一些介绍的很好，但是很**的美食食谱，这本书真的很不错。做法很详细，内容也是一般的书里没有的。书的质量很好，图片精美，现在我又在当当上这一整套的书都定了，还没到货。期待着。
- 8、菜品很精美，有点心就更好了！
- 9、买了老人的全册书一套，花了几百块钱，怎么说呢，可以说老人很努力，但是过程很烦琐，很复杂，其实现在厨师做饭的水可以更简单更美味，我按方子试了里面的糖沙翁、豆沙锅饼、四小碟中的凉拌黄瓜等多个方子，绝对都做成功了，但是我认为不美味，不好吃。也许里面的美味的方子我还没有试到吧，试的有限。但老人写散文的水平一流，读起她的美食散文，淡泊优雅很有共鸣。
- 10、首先书很好看，里面的食物也很诱人，就是可操作性不太强，但是也很喜欢。
- 11、图文并茂，步骤详细。初学者也不会觉得困难。尤其是有几款怀旧小食和闻所未闻的旧时小点，更是物超所值！
- 12、这个商品不错！我现在一点也不饿！但是包子蒸好了：（
- 13、江献珠奶奶的书都很好，步骤详细，份量配比也很严谨，试着学了几个都很喜欢。虽然也有很多都步骤繁琐麻烦，个人觉得买来收藏也是很好的
- 14、上个星期去图书馆，看到江老师的这套书，当时借阅的只剩下两本了，拿起来看时就欲罢不能，书的质量好是其次，最打动人的是作者的对食物的精益求精，每一步都讲解的很细致，每一步都附有图解，作者是一位八旬老人，图解中可以看到她双手的沧桑，正是这样，做出的美食带着时代的醇香，老人拒绝味精，对其他调味品也慎重使用，力求原汁原味，不过分的深加工破坏食物的营养。
热爱美食，喜欢下厨，也买过不少美食的书和杂志，但江老师的书可以称的上是迄今为止最好的美食书。
- 这次表扬一下当当，昨日下午5点订的书，今天早上10点半就收到了，送货师傅态度也很好，效率真快。
- 15、很精致，很实用
- 16、第一次购买江献珠的作品是在书店里，原来当当也有，性价比高，菜式很适合家庭用，赞！
- 17、喜欢这书，内容实用，步骤清楚，图片美观。
- 18、这本书介绍了很多有特色的粤式小吃，在饭后或者肚子饿的时候用来消遣。如果有朋友来家里做客，拿出来招待朋友也会令他们大饱口福
- 19、虽然图文并茂，但还是稍微有些难制作，但翻翻还很不错哦，很喜欢
- 20、画面非常精美。当我看到羊城晚报介绍，立时就决定订作者的作品。作者是用语言告诉我们怎么做菜，怎么对待生活。我太喜欢太崇拜她了。在广州住了二十年，我对粤菜还稀里糊涂，很感谢作者能为我们提供一个机会，认识粤文化的精妙博大。谢谢当当
- 21、我想买，可是却没有看到内容简介，和目录。不知道啊
- 22、内容详实，图文并茂，做工不错
- 23、这套书我都买了，美观、实用、可操作性强，原来美食就是这么简单。
- 24、就是内容很少啊，都有图片的，挺好
- 25、看得流口水，上list的有麻酱茄子、猪脚冻、素脆鳝、橙豉、小蛋馓、糖沙翁、炸牛奶和椒叶蓉，再写下去要把整篇目录写下来了。。。还有猪网油这种神物居然第一次听说，作为一个吃货实在是太不合格了。。。

- 26、学习粤菜的好书，图文并茂
- 27、江献珠这套书都买了。
纸质和印刷都很好，几乎没有BUG。
内容也详细。
收藏都可以，做菜亦可参考。
- 28、可能我是北方人，不太喜欢这本书上介绍的广东小食
- 29、真心好，难得见到这么精致有品位同时又不难的食谱，贵族家养出来的小姐真有两把刷子，重新燃起了我对做菜和生活的热爱啊~
- 30、必须说，有文化背景的人，写个菜谱也是不一样的。同《饮膳札记》一样有看头。
- 31、原来梅肉就是猪里脊肉。。
- 32、质朴的文字描述了世间美味
- 33、买了一套3本，写得很细致，我很喜欢
- 34、包裹包装很好，用防水和耐磨的材料，可就是败絮其中，书是泡过水的，店家太黑心了，买者小心！
- 35、图文详实，非常好，适用于家庭
- 36、很实用，都能做的上来，味道不错
- 37、食材与调料的讲究，做出口味很大的差异。南与北的食物名称也有些许不同，对味道的追求却是相同的。食物，不仅仅是用来果腹的，是精神与味蕾的双重享受，如此曼妙，如此惬意。西式，中式，都是为了入口那一刻的惊奇感受。
- 38、是我看到最詳盡，最用心的食譜了，老輩的食家（同時也是了不起的廚師）功底機深厚的，期待更多珠璣美食！
- 39、非常好，每一道菜都是一种文化。非常好，，很详细的步骤。
- 40、整套都买了,非常好啊！

精彩书评

1、1. 菜是作者自己做的2. 照片是作者自费请专业摄影师拍的3. 关键步骤都有详细图解和讲解4. 食材的历史源流和介绍5. 作者对于相关知识毫无保留和盘托出，为了写丛书中点心一书，还乔装改扮，去香港的著名饭店当女工，并将所有制作所需器材、基本技法、步骤等详细讲解综上，市面上找不到第二套能与之比较的书了

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