

《蔡澜世界名饌录》

图书基本信息

书名：《蔡澜世界名饌录》

13位ISBN编号：9787547401569

10位ISBN编号：7547401562

出版时间：2010-11

出版社：山东画报

作者：蔡澜

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

《蔡澜世界名馐录》

内容概要

《蔡澜世界名馐录》主要内容简介：做一道名菜，是那么难么？要知道这些所谓的佳肴，大多数原来就是家常菜。有了时间考验，才变成经典。经验告诉我，任何一个国家的名菜，都要在当地吃，才不会走味。若在外地想做得像样一点，至少要从用该地的调味开始，一点一滴加了起来，会有几成相似吧。

《蔡澜世界名饌录》

作者简介

蔡澜，香港著名作家、美食家、旅游家、电影人，与金庸、倪匡、黄霑并称“香港四才子”。生于新加坡，青年时留学日本学习电影制作，之后长期任职邵氏、嘉禾东南亚两大电影公司。监制的电影有《快餐车》、《龙兄虎弟》、《福星高照》、《城市猎人》、《重案组》等多部成龙主演的巨片。

蔡澜先后在东京、纽约、巴黎、汉城、台北、巴塞罗那和曼谷等地居住过，通晓多国语言。曾向冯康侯先生学习书法、篆刻，向丁雄泉先生学习绘画，闲时写写书法、刻刻图章、画画花草以自娱。后又以美食专栏闻名，近年来又不断组团旅游，走遍天下，吃遍天下，写遍天下。蔡澜小品文谈吃、谈喝、谈文艺、谈电影、谈老友、谈风物，题材不拘，有著述《草草不工》、《狂又何妨》、《秋雨梧桐》、《放浪形骸》等几十种行世。

《蔡澜世界名馔录》

书籍目录

序 欧洲 法国 布耶佩斯 法国 清汤 洋葱汤 龟汤 大锅鸡 蜗牛煮杂菜 普罗旺斯 式田鸡腿 卡奴丽 甜糕 英国 威灵顿 牛柳 鱼和薯条 约克郡 布甸 比利时 蒜茸白酒 青口 摩洛哥 库司 库司 意大利 奥苏·布古肉 酱意粉 卡巴丘 提拉米苏 西班牙 巴耶雅 多堤雅 葡萄牙 鸭饭 德国 成猪手 匈牙利 顾拉殊 瑞士 芝士锅煎刮 芝士 俄罗斯 罗宋汤 俄罗斯 牛柳 美洲 美国 周打辣豆和汤 芝士蛋糕 墨西哥 朱古力火鸡 亚洲 日本 味噌汁 茶碗蒸 韩国 蒸肋骨 越南 牛肉河春卷 泰国 冬荫贡 缅甸 腌茶 沙律 新加坡 叻沙 海南 鸡饭 印尼 印尼炒饭 加多加多 十五夜 马来西亚 椰浆饭 沙嗲 印度 羊肉 饭挂炉鸡脆饼 澳大利亚及国际菜 澳大利亚 焗羊腿 巴芙露娃 生蚝 牛扒 国际菜 鞞牛扒 奄姆烈

章节摘录

插图：这是一道最普通的葡萄牙菜，到任何葡国餐厅都应该有得吃，做得正不正宗又是另一回事。先炮制鸭。材料有：长葱、西芹、葡萄牙肉肠Chorizo，带肥的烟熏培根、黑胡椒和盐。鸭去头，除内脏，冲水洗净，用白餐酒、西洋茺荳和清水、橘子皮和柠檬皮腌制三小时。放进一个大锅中，加肉肠、培根、长葱、不磨碎的黑胡椒和盐小火煮之，一焖就要焖一个半到两小时，视乎鸭的老幼。通常以中鸭为佳，这时鸭也并非全熟，处半生状态。用一块牛油，再把几个大蒜拍碎，混在一起打匀。将鸭子从锅里取出，抹上大蒜牛油。

《蔡澜世界名馐录》

编辑推荐

《蔡澜世界名馐录》编辑推荐：23个国家54道名菜。日本茶碗蒸，德国咸猪手，法国卡奴丽甜糕。墨西哥朱古力火鸡，越南牛肉河，泰国冬荫贡。家常菜，有了时间考验，才变成经典。

精彩短评

1、世界美食，尽在掌中。

2、蔡澜先生在书中介绍了欧洲、美洲、亚洲的一些出名的菜色，都并不是十分复杂。如果复杂了，就传播不远，而名菜广为世界各地人的接受也是因为它普通家常菜的通吃面目。

法国：1、布耶佩斯 (Bouillabaisse) 法国马赛地区的海鲜汤。我也在别的作家的书中读到过这碗名汤，光是它的来历就有五花八门的说法。其实还是蔡澜先生的那句老话，什么食品都要在它的原产地吃菜地道，离开了食物的家乡，无论是食材、调味料还是制作食物的人，都是去了本土的味道。

2、法国清汤 (Consomme)

3、洋葱汤 (Soup A L' Oignon)

4、龟汤 (Turtle Soup)

5、大锅鸡 (Poule au pot)

6、蜗牛 (Escargots) 法国入菜的蜗牛分三种：一、Escargot de Bourgogne，是勃艮第Burgundy的蜗牛，多数野生，非常巨大，用来装进罐头输出口。二、Petit Gris是小灰的意思，长于法国南部，较勃艮第地产的小。养殖的居多，在各地菜市场都能买到新鲜的。三、Escargot Achatine 是非洲的大蜗牛，来自东非，亚洲亦多，当今大量由中国进口，用来假扮勃艮第蜗牛，肉质最为粗糙。

7、煮杂菜 (Ratatouille)

8、普罗旺斯式田鸡腿 (Frog legs A La Provencale)

9、卡奴丽甜糕 (Cannele)

英国：1、威灵顿牛柳 (Beef Wellington) 采用至少三磅重的Filet或Chateaubriand牛柳为原料，去掉肥的部分，可做六人分量。

2、鱼和薯条 (Fish N'Chips) 英国人会先炸薯条，鱼用的是鳕鱼Cod，绿青鳕Pollock和罗非鱼Tilapia

3、约克郡布丁 (Yorkshire Pudding) 它不是甜品，只是配菜，是一种不同形式的面包。

比利时：1、蒜蓉白酒青口 (Mussels with Wine & Garlic) 东南亚一带海水温度高，但也长青口，不好吃而已。采取海水寒冷又清澈的，除了欧美，纽西兰产的也不错。

摩洛哥：1、库司库司 (Couscous) 此菜应该源自非洲，后来传到中东，当今就连法国人也爱吃，美国人则当成了即食面一般的東西，因为在他们的超级市场中能买到现成的，一泡开水就能进食。

意大利：1、奥苏·不古 (Osso Buco) 奥苏是骨头的意思，不古是则是一个洞。这道用小牛腿做的菜，非带骨不可，而吃这菜的最高境界，在于吸缀骨头洞中的髓。

2、肉酱意粉 (Spaghetti Bolognese) 先要认识波隆尼亚地区的酱汁Ragu Bolognese的做法：不加生番茄，只是下一些番茄酱。把橄榄油烧热来爆香培根火腿碎。加红萝卜碎。西芹碎和洋葱碎。炒至洋葱透明，才加牛肉碎。炒至半熟，加鸡汤或牛肉汤，白餐酒和少量的罐头番茄酱。把火调弱，慢慢煮，可以上盖，但只盖半边，让它透气，煮至汤汁浓厚。如果酱汁干了，就放牛奶下去，当然要放盐调味。煮好的酱汁一定要放入冰箱冷却，用的时候将酱汁上面的那层油挖出弃之。

3/卡巴丘 (Carpaccio) 这道菜，基本上是用最新鲜的红色生牛肉，淋上白色奶油而成。

4/提拉米苏 (Tiramisu) Tira是“提”或“拉”的意思，Mi是“我”，而Su是“往上”，整句话是英文的“Pick me up”把我拿走吧，或者是把我干掉吧！

西班牙：1/巴耶雅 (Paella) 这是一道杂烩饭，外国人的印象多是以海鲜为主，但西班牙人也用很多肉去煮的。

2/多堤雅 (Tortilla) 几乎每一个西班牙人都把多堤雅当饭吃，早餐，午餐，甚至宵夜，热吃冷吃都没问题，到了酒吧，叫壶酒，送的也是多堤雅。材料只是马铃薯和鸡蛋罢了，要做的正宗，得用专门做多堤雅的铁锅。

葡萄牙：1/鸭饭 (Duck with rice) 材料有：长葱，西芹，葡萄牙肉肠Chorizo，带肥的烟熏培根，黑胡椒和盐。焗法烹制。

德国：1/咸猪手 (Schweinshaxe) 猪手 (Pig's Knuckle) 腌咸后作的菜，通称Schweinshaxe，本来是巴伐利亚做得最出色，但德国名气大，大家就以为是一道代表德国的菜了。其他名字还有Hachse, Stelze, Haxe, Hammche, Botel, Konchla和Gnagi，你在外国餐厅看到以上的名字，都是咸猪手。在德国吃咸猪手，不可缺少的是酸菜Sauerkraut。

《蔡澜世界名馔录》

匈牙利：1/顾拉殊（Goulash）从俄国到东欧诸国，最典型的浓汤叫顾拉殊。在寒冷的气候中，有一碗，加上面包，就是很丰富的一餐了。最典型的代表为匈牙利的Hungarian Goulash，当地人叫为Pirkilt或Paprikas

瑞士：1/芝士锅（Fondue）用一个锅子，芝士溶在里面，加酒。把面包切成方块，叉起，蘸芝士浆来吃，就是瑞士芝士锅的基本，正宗和传统的味道do，需从芝士的种类入手。原则上，要用两种芝士配合，那就是Gruyere Cheese和Emmenthaler Cheese。

2/煎刮芝士（Raclette）一般人吃芝士火锅，到了最后，总爱刮锅底粘住的那层芝士焦来吃，觉得味道已经不像芝士，而似煎过的培根肥肉，香香脆脆，十分美味。

俄罗斯：1/罗宋汤（Borscht）俄国的名汤，译名为波殊。也用番茄，但重要的蔬菜不采取灯笼椒，而是甜菜根Beet，别名糖萝卜。甜菜根有柚子般大，肉红得发紫，也可当天然染色剂。一般是不削皮就拿去煮的，以防过烂散掉。喝罗宋汤时，最好和Pirozhki一起吃，才最正宗。这是一种俄国的肉饼，包成长方形，用吃剩的菜当为馅。

2/俄罗斯牛柳（Beef Stroganoff）俄罗斯牛柳，正名为史托加诺夫牛肉，是做给老人家吃的，因为它是切成长条细嚼。

美国：1/周打（Chowder）美国人说它是在十九世纪在新英格兰New England地区发明的，但当年建设铁路用的中国劳工，也有烧菜的，美国人歧视他们，认为一律姓周。连吃饭也叫Chow，而Chowder可能是叫中国人煮出来的汤。另一种说法是周打这个名来自法国人用的大锅，叫Chaudiere，由这大锅熬出来的汤。

2/辣豆和汤（Chili Bean&Soup）

3/芝士蛋糕（Cheese Cake）

墨西哥：1/朱古力火鸡（Mole Poblano de Guajolote）这不是一道甜品，而是由朱古力来煮的，用的是墨西哥独有的Mole。

日本：1/味噌汁（Miso-Shiru）要做好一碗正宗的味噌汁，先有两种最基本的汤底，为一番出汁和二番出汁。一番出汁食用昆布和鲣鱼碎混合而成，配合了昆布的甜味和鲣鱼碎的香味。一番出汁的残余物资，加清水再以猛火滚之，最后加入一把新的鲣鱼碎，在煮它十至十五分钟，过滤了渣滓之后就是二番出汁了。味噌汁就是以二番出汁为主。

2/茶碗蒸（Chawanmushi）材料有：鸡蛋，鸡胸肉，烤鳗（只能用海鳗Anago，不可用河鳗Unagi），虾，日式鱼饼Kamaboko，银杏，冬菇，鲜百合，三叶和柚子皮。淡酱油和出汁Dashi，那时一种从木头鱼和昆布熬出来的汤，要用一番出汁。打蛋不起泡的秘诀是把筷子插到碗底，Z字形地打。

韩国：1/蒸肋骨（Karubi-Chim）

越南：1/牛肉河（Pho）

2/春卷（Cha Gio）和中国春卷不同的是，越南的一定不能用薄饼皮来包，而是米纸。

泰国：1/冬荫贡（Tom Yum Kung）所谓冬荫，是一种又酸又辣的汤的做法，贡，则是虾的意思。不过虾一定要用淡水头带膏的，海虾切忌。

缅甸：1/腌茶沙律（Lephet Thoke）传统上，腌茶沙律应该用一个大漆盘来装，漆盘中有六个漆碗。一里有炸花生，炸葵花籽和炸蒜片。二里有樱桃番茄，指天椒，青柠片和热水泡过的虾米。三里有炒过的芝麻，炸小江鱼，腌制过的冬笋丝和茼蒿叶。四里有三种或以上的豆类，黄小豆，扁豆和炸过的绿豆片。五里有珍珠茄子，腌黄瓜，腌茶花和煮熟的迷你粟米。六里有腌茶叶，通常这个小漆碗有个盖子，而其他的不用盖。

新加坡：1、拉沙（Laksa）这个名字其实来自波斯语中的Lakhsha，指润滑的面条。

2、海南鸡饭（Chicken Rice）基本上，这道菜的鸡应是凉食，饭才是热的。

印尼：1、印尼炒饭（Nasi Goreng）

2、加多加多（Gado Gado）

3、十五夜（Lontong）基本上是一种饭团，把米碎浸过夜，炊熟后用香蕉叶包起来，需要扎地极紧，让饭团捆成一个圆形的长条。

马来西亚：1、椰浆饭（Nasi Lemak）

2、沙嗲（Satay）

印度：1、羊肉焗饭（Lamb Biryani）Biryani是印度饭的一种煮法，把肉和米混合后置于砂煲中，再放入焗炉中炮制出来。

《蔡澜世界名馐录》

3、挂炉鸡 (Tandoori Chicken) Tandoori是一种很古老的烹调法，指的是一个泥土堆埋成长形椭圆的炉，用燃烧后的柴或炭放在底部，炉顶有个铁架，把整只鸡从上挂下，火焰不接触到肉质，而是靠周围的热气将它烘熟。

4、脆饼 (Dosa)

澳大利亚：1、焗羊腿 (Roast Leg of Lamb)

2、巴芙露娃 (Pavlova) 一种甜品

3、生蚝牛扒 (Carpetbag Steak) 也可以叫做地毯袋牛扒

国际菜：鞑靼牛排 (Steak Tartare) 奄姆烈 (Omelets) 把蛋打了，煎成一个两头尖的包，就叫奄姆烈。

3、一向很喜欢蔡澜的书~

4、一颗星给蔡澜本人，一颗星给描写的美言，两颗星给美食照片！！一颗星扣掉描写过程不够详尽。

5、对paella的描述让我确信我在巴塞罗那吃到的西班牙海鲜饭随不惊艳却是正宗

6、生活品位

7、当读到这本书时，首先让我感兴趣的是书中展示的各式各样菜品的精美图片，毕竟偶还是个“吃货”，虽然吃得不精、吃得不雅、吃得不全乎，但骨子里还是有种贪婪---对美食的贪婪。蔡澜的书这已是第二次阅读了，第一次阅读的是《蔡澜的生活方式》，就是这本书让我喜欢上了这位憨态的作家、美食家、旅游家、电影人。他好吃，好玩、好写，可以说是吃遍天下，玩遍天下，写遍天下。不是披星戴月地“讨”生活不是百无聊赖地“熬”生活，以“享受人生”为职业的蔡澜对生活的态度就是“玩”，人生的意义就在于吃吃喝喝，以兴趣为工作的生活，就是蔡澜一生的追求。当职业与兴趣融为一体时，真是一生的享受，很是羡慕啊。《蔡澜世界名馐录》让我看到了垂涎欲滴的世界美食介绍，虽然看了它我已然不会去做或是学不会如何做，但还是从书中了解了偶喜欢的“提拉米苏”“肉酱意粉”“罗宋汤”。也明白了一个道理：任何一个地方的名菜，只有在当地吃，才不能走味。

8、看完感觉大部分世界名馐都不符合在下的口味。。。只有几种甜点和肉食让人食指大动。长姐的芝士我实在接受不了OTL

9、照片不错 写得不算细致

10、好玩的食谱

11、大师出手 自是不凡

12、蔡老师

13、为什么分这么低？

14、蔡澜系列的书籍我已经买了好多本，很喜欢看

15、这老先生如今这么需要稿费吗？

16、美食是供懂它的人欣赏的。

17、觉得内容少了，介绍再详细些就更棒

18、图很赞，不过读起来挺没意思的，都没看完

19、是一本各国各款基本美食的介绍，有讲到怎么料理

20、很无聊

21、内容太简单，有点华而不实。

22、不错

23、最好吃的菜莫过于妈妈烧得菜，同理，再好的世界名馐离开原产地，基本就已经变得不认识了，只有极少数可以花开二度，别有洞天

24、蔡澜教人做菜，大气不失文雅，33个国家和地区，54种世界美食~每篇都短小、配图~甚是好看~不足处在价格略贵，不经读~

25、蔡叔永远是那种信手拈来的洒脱。

26、这本不错，原来我也吃过非洲名馐库司库司了~好想自己做一次

27、实在是不可多得的关于各地名食的收藏本！！

28、又给没读过的书写书评.....俺相信“山灯儿画报出版社”在“杂论”类的出版品味.俺把在“围脖儿”的发言整过来“糊墙”就全当我自言自语吧。

《蔡澜世界名馔录》

读书也要攻心唯上,所以蔡澜与叶怡兰的书我全部都有,这主要是为了可以偷窥以及闻问望切于作者的思想的脉搏;在他她会怎么写方面做个心中有数.

=====

喜欢蔡澜点评并融入自己心得与悟性的文风,其有两个特点;

!.况如泼墨的大写意直击主题,没有诸如这菜是个什么样子呀的废话(不象那个什么编译的陈梦因...)这样懂行的人看了会拍案叫绝;初涉菜界的mm看了可能会被拍晕所以 他的书若是在读过“万里机构”的美食初阶教程之后最是殊胜;况如“开示”一般.(今天 14:24)

五十而知天命,加之于蔡澜先生的食之“色”的阅历,他的书背后的两个字写得是“超越”;超越菜谱超越厨师超越地缘甚至超越主流消费的常规理念...适度而食;这不得不说一绝.吾辈当心领神会也.我喜欢下流,如果读书也能“捆绑”的话,我就把蔡先生与叶怡兰绑在一起;此为美食的绝配.倘若再把林文月拉来掌勺__(54分钟前)

lynx525 那就会更加的完美 呵呵.因为叶怡兰擅长于综述犹如工笔画,再由蔡先生泼墨与点睛;则世界美食的图画会尽入俺胃与俺眼.

2.需知蔡先生用的是香港加之于星马的嘴与心在写心得.这就使得“暴发”的人会不认同.这是因为地缘养出的胃是不一样的,食需积淀因“暴发”而获得的积淀有断层,是“创新”菜的积淀.(36分钟前)

读美食长者蔡澜的积淀之心得,首先要“放下”自己的心得;再辩证的读之.所谓辩证就是超越地缘的味觉.才能把蔡先生的积淀叠加于自己身上.这是关于美食强大的真理;可以超越“三世而知吃饭”的常规之举.我说的关键词是:心得的转化 地缘观念 超越.(26分钟前)

超越的案例:蔡澜“开示”云曰;布耶佩斯 只有在法国马赛地区吃到的海鲜汤,才有资格叫布耶佩斯Bouillabaisse,其他的只能称为鱼汤SoupedePaisson而已。(17分钟前)

还应该补充一点:港台的食风(特别是蔡澜与叶怡兰)已经穿越了用胃来扫街的阶段,已经进入了以品味与领略为主的适度及理智消费阶段.他们关注的是“差异性”特别是与正宗的差异性.这是一种进入了“敬畏”的阶段,敬畏食材敬畏厨艺等.这是咱大陆要向人家学的地方之一.只看到“七碟八碗”还是农家的食风.(10秒前)

=====

再说两句:时下里横扫博客界美食帝王与皇女,有很多还是停留在社会主义的初级阶段__配方作业与图演.其实烹饪犹如书法其神韵才是王道.

袁枚大侠在《随园食单》特别设置了一个“戒单”;戒目食戒耳食.说白了西夷的配方决定论是厨之庸政也.细节以及厨者的掌控能力才是美食的精髓.

29、置于床头,闲时读读消遣,还可以啦。

30、喜欢蔡澜,看了之后发觉这些世界名菜似乎也不是很难哦

31、兼顾发扬了菜谱的实用性和阅读的乐趣。

32、完全就是本菜谱。。。

33、据说蔡澜是香港四大才子,羡慕他以吃、以玩为业,为乐,他确实是顶尖级的“吃货”……书也就看看,他多次表明“正宗”这个字眼,这也是一个遥不可及的享受

34、大师就是大师啊,人生如此,无悔无憾!

35、杨澜老师很细致地描绘了各地的名点,图文并茂

36、内容还可以,但是比起以前出的几本,本书的内容就不够生动

37、蔡生深入浅出地介绍了世界各地的名菜,正如蔡生所言,纵使自己在家不一定去煮,但知道也是无妨。

38、何时能像蔡先生一样能把爱好用来赚钱就好了

39、很喜欢蔡生的书,但这本比较一般

40、粗略翻过，还成。反正买了以后旅游用得着。

41、世界名馐，即要有盛名，有代表性的。在此书中蔡澜毫不“纸上谈兵”的讲述了众多世界名馐，以亲民的写法，使得很多陌生的佳肴亲近起来。

要知道，所谓的佳肴大多就是家常菜，有了时间的考验，才变为经典。

国宴也是民间来的，只有家常菜才是这个国家永恒的美味。大众的食材，没有太繁复的工艺，还让人欲罢不能，久居海外的人会十分怀念，想起来时会大叹一番，这是这道菜恐怕就是文化了吧。我们从吃变为了品尝，细细品味时间给这道菜带来的文化沉淀。

法国人爱开两个玩笑，一个是美国的历史另一个就是英国的食物，都是很少。也许英国国菜fish&chips在本书众多佳肴中不算起眼甚至很多所谓的美食人士对其嗤之以鼻，其实这个也是很有讲究的甚至文法上叫做“fish&chips”而不是“chips&fish”也是有故事的。吃时讲究用报纸包住，如果你是地道英国人的话，那么，吃的就不是油墨味而是乡愁了~~

42、没有以前的文章好，过于华丽了，反而失去以往的风格，更像个世界名菜的简介。

43、很快就可以读完了啊。

44、菜篮里的菜谱：)

45、妈妈做的菜才是最好吃的菜

46、还可以吧，麻麻地~

47、蔡澜本身就已经是美食的代言词

虽然书中对具体的做法不甚考究，但相信美食本就是一个自我探索的过程

48、用文字描述把各国有名的家常菜的制作方法和吃法，偶尔穿插些典故，语言平实亲民，有生活趣味

49、蔡生一贯风格。吃不到这么多，看看也是好的。

50、蔡澜先生的书是不错的，可是读的多了，有点想换换口味的感觉。

51、看吃的总是让人很开心啊

52、而今资讯发达，这类信息在网上查英文可以查到更详尽的，蔡澜出名早，现在还可以这么混一混，以后的作者，再想走这条路，要提升文字水平，写出好文章才行

53、菜谱！

54、不愧是大师级别的书~~~

55、很好，很满意！喜欢看！

56、任何一个国家的名菜，都要在当地吃，才不会走味。若在外地想做得像样一点，至少要从用该地的调味开始，一点一滴加了起来，会有几成相似吧。

57、蔡哥的书买得许多，各有特色，不知道该评书还是评人，希望下半辈子能如同蔡哥一样过那么洒脱

58、通常书看过感觉不错才会买，都提到了各国名菜的做法，虽然要正宗需要的条件多，但还是不错的学习书。

59、看后令人垂涎欲滴，都是介绍各国精品美食，使我们知道西餐除了锯扒外，原来还有这么花样，好书！

我喜欢看蔡澜的美食节目，这本书是第一次买他的书，以后会多买。

60、实话是暂时还没有来的及看 不过很期待

61、长见识。

62、很喜欢，不能去外国，也了解下国外！

63、2010.12.13 学校图书馆

64、最近老觉得饿，又老中暑老吃不下，只能看看食谱，画饼充饥。

《蔡澜世界名馐录》

- 65、各种外国美食，配上做法和图片，大厨的创意不抵传统，却是选材精细，用尽功夫。文字简练、却十足诱人。
- 阅读文字如接触人的思想，可见作者个性洒脱又注重细节。顺便看了他的博客，果然是一奇人，诸般事业都如顺水推舟般随遇而安，不见得丝毫蝇营狗苟、勾心斗角。好一个有风格的老头子，不过越看越像肯德基上校。
- 66、讲的我肚子都饿了，可又吃不到，怨念
- 67、宗旨是世界性美食还是要到原产地去吃才正宗，在别国基本上是吃不到正宗的，每一道菜都介绍好几种做法，搞得不清楚到底哪种才是真正的正宗！
- 68、水货 骗钱
- 69、蔡澜竟然能把这些名菜的做法，像画画一样在我脑子里描绘出来。我最佩服的，是蔡澜在这本书里描述的菜，全然不提每种材料的精确用量。他说这些东西都要靠经验和口味掌控。也对，我们学校的chef只要把香料倒在手心里，就知道这大概是1 tsp还是2 tsp。像我这种入门级业余吃货，才会对着食谱拿着量杯仔细刮掉量杯边缘多出来的面粉...【hey！不过说真的baking的时候筛过再量的面粉和量过再筛的面粉重量上会有20%的差别呢！你说standardization不重要？
- 70、值得购买的一本书。有空那出来看看，了解世界各地的各种名菜。学学；看看都挺好的。长见识的书。
- 71、基本属于徒有其貌之类。。。
- 72、美食，是为懂得欣赏它的人存在的。美食是一种生活态度。这本书适合在温暖的午后，倒杯茶在家里看。像旅行向导一样的美食书。
- 73、出去时，把它和地图放一起。
- 74、我喜欢他对美食的偏执！
- 75、所以我也没打算跟着学做菜。

每天翻开看看，看饿了。

再看看，看出吃某样食物的冲动了。

就去觅食，或者做饭。

图极好。描述极简练。

蔡叔，是个潇洒的人。

76、我都没吃过 不开心

77、很多名馐看起来不是那么好吃

78、虽然自制这些美食的可操作性为20%，但蔡生介绍的世界名馐的确令人垂涎欲滴，不仅是食材本身，更融入其环境、文化、人文，每一道美食都是独一无二的享受。

79、西餐无外乎就是番茄洋葱土豆胡萝卜高丽菜加上肉、培根、香肠，调料少不了忌廉芝士蒜蓉罗勒藏红花；东南亚料理是香料王国，椰浆鱼露辣椒横行；亚洲着墨太少，我需要一本中国美食详解^^

80、读到英国那一章有点囧到，炸鱼薯条再怎样还是炸鱼薯条，就算裹上报纸也只是用油墨做了调味。图片不错，都挺美。

81、凑单买的，我很喜欢。

82、蔡澜是天下最有口福的人！文章借助美食，张扬他独特的个性，是本可以帮人减压的好书！

83、应该去东南亚生活一段时间才能知道雨露、罗勒、罗望子汁和湄公河带膏河虾什么的该如何运用~

84、看到里面的插图都想流口水！O(_)O哈哈~

85、大开眼界，很想自己也试着做一下其中介绍的各国名菜
知道了很多菜的来历

86、知识贴啊

87、读起来不费力，那些名菜在蔡澜的笔下看起来简单许多。闲来无事的话可以挑些试试，配料不齐

《蔡澜世界名馐录》

的话也可找东西替代，虽然做不出名菜的味道，但创新一下也未尝不可。

88、 当读到这本书时，首先让我感兴趣的是书中展示的各式各样菜品的精美图片，毕竟偶还是个“吃货”，虽然吃得不精、吃得不雅、吃得不全乎，但骨子里还是有种贪婪---对美食的贪婪。蔡澜的书这已是第二次阅读了，第一次阅读的是《蔡澜的生活方式》，就是这本书让我喜欢上了这位憨态的作家、美食家、旅游家、电影人。他好吃，好玩、好写，可以说是吃遍天下，玩遍天下，写遍天下。不是披星戴月地“讨”生活不是百无聊赖地“熬”生活，以“享受人生”为正业的蔡澜对生活的态度就是“玩”，人生的意义就在于吃吃喝喝，以兴趣为工作的生活，就是蔡澜一生的追求。当职业与兴趣融为一体时，真是一生的享受，很是羡慕啊。 《蔡澜世界名馐录》让我看到了垂涎欲滴的世界美食介绍，虽然看了它我已然不会去做或是学不会如何做，但还是从书中了解了偶喜欢的“提拉米苏”“肉酱意粉”“罗宋汤”。也明白了一个道理：任何一个地方的名菜，只有在当地吃，才 不能够走味。

1、蔡澜先生在书中介绍了欧洲、美洲、亚洲的一些出名的菜色，都并不是十分复杂。如果复杂了，就传播不远，而名菜广为世界各地人的接受也是因为它普通家常菜的通吃面目。法国：1、布耶佩斯（Bouillabaisse）法国马赛地区的海鲜汤。我也在别的作家的书中读到过这碗名汤，光是它的来历就有五花八门的说法。其实还是蔡澜先生的那句老话，什么食品都要在它的原产地吃菜地道，离开了食物的家乡，无论是食材、调味料还是制作食物的人，都是去了本土的味道。2、法国清汤（Consomme）3、洋葱汤（Soup A L' Oignon）4、龟汤（Turtle Soup）5、大锅鸡（Poule au pot）6、蜗牛（Escargots）法国入菜的蜗牛分三种：一、Escargot de Bourgogne，是勃艮第Burgundy的蜗牛，多数野生，非常巨大，用来装进罐头输出口。二、Petit Gris是小灰的意思，长于法国南部，较勃艮第地产的小。养殖的居多，在各地菜市场都能买到新鲜的。三、Escargot Achatine 是非洲的大蜗牛，来自东非，亚洲亦多，当今大量由中国进口，用来假扮勃艮第蜗牛，肉质最为粗糙。7、煮杂菜（Ratatouille）8、普罗旺斯式田鸡腿（Frog legs A La Provencale）9、卡奴丽甜糕（Cannele）英国：1、威灵顿牛柳（Beef Wellington）采用至少三磅重的Filet或Chateaubriand牛柳为原料，去掉肥的部分，可做六人分量。2、鱼和薯条（Fish N'Chips）英国人会先炸薯条，鱼用的是鳕鱼Cod，绿青鳕Pollock和罗非鱼Tilapia3、约克郡布丁（Yorkshire Pudding）它不是甜品，只是配菜，是一种不同形式的面包。比利时：1、蒜蓉白酒青口（Mussels with Wine & Garlic）东南亚一带海水温度高，但也长青口，不好吃而已。采取海水寒冷又清澈的，除了欧美，纽西兰产的也不错。摩洛哥：1、库司库司（Couscous）此菜应该源自非洲，后来传到中东，当今就连法国人也爱吃，美国人则当成了即食面一般的东西，因为在他们的超级市场中能买到现成的，一泡开水就能进食。意大利：1、奥苏·不古（Osso Buco）奥苏是骨头的意思，不古是则是一个洞。这道用小牛腿做的菜，非带骨不可，而吃这菜的最高境界，在于吸缀骨头洞中的髓。2、肉酱意粉（Spaghetti Bolognese）先要认识波隆尼亚地区的酱汁Ragu Bolognese的做法：不加生番茄，只是下一些番茄酱。把橄榄油烧热来爆香培根火腿碎。加红萝卜碎。西芹碎和洋葱碎。炒至洋葱透明，才加牛肉碎。炒至半熟，加鸡汤或牛肉汤，白餐酒和少量的罐头番茄酱。把火调弱，慢慢煮，可以上盖，但只盖半边，让它透气，煮至汤汁浓厚。如果酱汁干了，就放牛奶下去，当然要放盐调味。煮好的酱汁一定要放入冰箱冷却，用的时候将酱汁上面的那层油挖出弃之。3/卡巴丘（Carpaccio）这道菜，基本上是用最新鲜的红色生牛肉，淋上白色奶油而成。4/提拉米苏（Tiramisu）Tira是“提”或“拉”的意思，Mi是“我”，而Su是“往上”，整句话是英文的“Pick me up”把我拿走吧，或者是把我干掉吧！西班牙：1/巴耶雅（Paella）这是一道杂烩饭，外国人的印象多是以海鲜为主，但西班牙人也用很多肉去煮的。2/多堤雅（Tortilla）几乎每一个西班牙人都把多堤雅当饭吃，早餐，午餐，甚至宵夜，热吃冷吃都没问题，到了酒吧，叫壶酒，送的也是多堤雅。材料只是马铃薯和鸡蛋罢了，要做的正宗，得用专门做多堤雅的铁锅。葡萄牙：1/鸭饭（Duck with rice）材料有：长葱，西芹，葡萄牙肉肠Chorizo，带肥的烟熏培根，黑胡椒和盐。焗法烹制。德国：1/咸猪手（Schweinshaxe）猪手（Pig's Knuckle）腌咸后作的菜，通称Schweinshaxe，本来是巴伐利亚做得最出色，但德国名气大，大家就以为是一道代表德国的菜了。其他名字还有Hachse,Stelze, Haxe, Hammche, Botel, Konchla和Gnagi，你在外国餐厅看到以上的名字，都是咸猪手。在德国吃咸猪手，不可缺少的是酸菜Sauerkraut。匈牙利：1/顾拉殊（Goulash）从俄国到东欧诸国，最典型的浓汤叫顾拉殊。在寒冷的气候中，有一碗，加上面包，就是很丰富的一餐了。最典型的代表为匈牙利的Hungarian Goulash，当地人叫为Pirkilt或Paprikas瑞士：1/芝士锅（Fondue）用一个锅子，芝士溶在里面，加酒。把面包切成方块，叉起，蘸芝士浆来吃，就是瑞士芝士锅的基本，正宗和传统的味道do，需从芝士的种类入手。原则上，要用两种芝士配合，那就是Gruyere Cheese和Emmenthaler Cheese。2/煎刮芝士（Raclette）一般人吃芝士火锅，到了最后，总爱刮锅底粘住的那层芝士焦来吃，觉得味道已经不像芝士，而似煎过的培根肥肉，香香脆脆，十分美味。俄罗斯：1/罗宋汤（Borscht）俄国的名汤，译名为波殊。也用番茄，但重要的蔬菜不采取灯笼椒，而是甜菜根Beet，别名糖萝卜。甜菜根有柚子般大，肉红得发紫，也可当天然染色剂。一般是不削皮就拿去煮的，以防过烂散掉。喝罗宋汤时，最好和Pirozhki一起吃，才最正宗。这是一种俄国的肉饼，包成长方形，用吃剩的菜当为馅。2/俄罗斯牛柳（Beef Stroganoff）俄罗斯牛柳，正名为史托加诺夫牛肉，是做给老人家吃的，因为它是切成长条细嚼。美国：1/周打（Chowder）美国人说它是在十九世纪在新英格兰New England地区发明的，但当年建设铁路用的中国劳工，也有烧菜的，美国人歧视他们，认为一律姓周。连吃饭也叫Chow，而Chowder可能是叫中国人

煮出来的汤。另一种说法是周打这个名来自法国人用的大锅，叫Chaudiere，由这大锅熬出来的汤。2/辣豆和汤（Chili Bean&Soup）3/芝士蛋糕（Cheese Cake）墨西哥：1/朱古力火鸡（Mole Poblano de Guajolote）这不是一道甜品，而是由朱古力来煮的，用的是墨西哥独有的Mole。日本：1/味噌汁（Miso-Shiru）要做好一碗正宗的味噌汁，先有两种最基本的汤底，为一番出汁和二番出汁。一番出汁食用昆布和鰹鱼碎混合而成，配合了昆布的甜味和鰹鱼碎的香味。一番出汁的残余物资，加清水再以猛火滚之，最后加入一把新的鰹鱼碎，在煮它十至十五分钟，过滤了渣滓之后就是二番出汁了。味噌汁就是以二番出汁为主。2/茶碗蒸（Chawanmushi）材料有：鸡蛋，鸡胸肉，烤鳗（只能用海鳗Anago，不可用河鳗Unagi），虾，日式鱼饼Kamaboko，银杏，冬菇，鲜百合，三叶和柚子皮。淡酱油和出汁Dashi，那时一种从木头鱼和昆布熬出来的汤，要用一番出汁。打蛋不起泡的秘诀是把筷子插到碗底，Z字形地打。韩国：1/蒸肋骨（Karubi-Chim）越南：1/牛肉河（Pho）2/春卷（Cha Gio）和中国春卷不同的是，越南的一定不能用薄饼皮来包，而是米纸。泰国：1/冬荫贡（Tom Yum Kung）所谓冬荫，是一种又酸又辣的汤的做法，贡，则是虾的意思。不过虾一定要用淡水头带膏的，海虾切忌。缅甸：1/腌茶沙律（Lephet Thoke）传统上，腌茶沙律应该用一个大漆盘来装，漆盘中有六个漆碗。一里有炸花生，炸葵花籽和炸蒜片。二里有樱桃番茄，指天椒，青柠片和热水泡过的虾米。三里有炒过的芝麻，炸小江鱼，腌制过的冬笋丝和芫荽叶。四里有三种或以上的豆类，黄小豆，扁豆和炸过的绿豆片。五里有珍珠茄子，腌黄瓜，腌茶花和煮熟的迷你粟米。六里有腌茶叶，通常这个小漆碗有个盖子，而其他的不用盖。新加坡：1、拉沙（Laksa）这个名字其实来自波斯语中的Lakhsa，指润滑的面条。2、海南鸡饭（Chicken Rice）基本上，这道菜的鸡应是凉食，饭才是热的。印尼：1、印尼炒饭（Nasi Goreng）2、加多加多（Gado Gado）3、十五夜（Lontong）基本上是一种饭团，把米碎浸过夜，炊熟后用香蕉叶包起来，需要扎地极紧，让饭团捆成一个圆形的长条。马来西亚：1、椰浆饭（Nasi Lemak）2、沙嗲（Satay）印度：1、羊肉焗饭（Lamb Biryani）Biryani是印度饭的一种煮法，把肉和米混合后置于砂煲中，再放入焗炉中炮制出来。3、挂炉鸡（Tandoori Chicken）Tandoori是一种很古老的烹调法，指的是一个泥土堆埋成长形椭圆的炉，用燃烧后的柴或炭放在底部，炉顶有个铁架，把整只鸡从上挂下，火焰不接触到肉质，而是靠周围的热气将它烘熟。4、脆饼（Dosa）澳大利亚：1、焗羊腿（Roast Leg of Lamb）2、巴芙露娃（Pavlova）一种甜品3、生蚝牛扒（Carpetbag Steak）也可以叫做地毯袋牛扒国际菜：鞑靼牛排（Steak Tartare）奄姆烈（Omelets）把蛋打了，煎成一个两头尖的包，就叫奄姆烈。

2、世界名饌，即要有盛名，有代表性的。在此书中蔡澜毫不“纸上谈兵”的讲述了众多世界名饌，以亲民的写法，使得很多陌生的佳肴亲近起来。要知道，所谓的佳肴大多就是家常菜，有了时间的考验，才变为经典。国宴也是民间来的，只有家常菜才是这个国家永恒的美味。大众的食材，没有太繁复的工艺，还让人欲罢不能，久居海外的人会十分怀念，想起来时会大叹一番，这是这道菜恐怕就是文化了吧。我们从吃变为了品尝，细细品味时间给这道菜带来的文化沉淀。法国人爱开两个玩笑，一个是美国的历史另一个就是英国的食物，都是很少。也许英国国菜fish&chips在本书众多佳肴中不算起眼甚至很多所谓的美食人士对其嗤之以鼻，其实这个也是很有讲究的甚至文法上叫做

“fish&chips”而不是“chips&fish”也是有故事的。吃时讲究用报纸包住，如果你是地道英国人的话，那么，吃的就不是油墨味而是乡愁了~~

3、当读到这本书时，首先让我感兴趣的是书中展示的各式各样菜品的精美图片，毕竟偶还是个“吃货”，虽然吃得不精、吃得不雅、吃得不全乎，但骨子里还是有种贪婪---对美食的贪婪。蔡澜的书这已是第二次阅读了，第一次阅读的是《蔡澜的生活方式》，就是这本书让我喜欢上了这位憨态的作家、美食家、旅游家、电影人。他好吃，好玩、好写，可以说是吃遍天下，玩遍天下，写遍天下。不是披星戴月地“讨”生活不是百无聊赖地“熬”生活，以“享受人生”为正业的蔡澜对生活的态度就是“玩”，人生的意义就在于吃吃喝喝，以兴趣为工作的生活，就是蔡澜一生的追求。当职业与兴趣融为一体时，真是一生的享受，很是羡慕啊。《蔡澜世界名饌录》让我看到了垂涎欲滴的世界美食介绍，虽然看了它我已然不会去做或是学不会如何做，但还是从书中了解了偶喜欢的“提拉米苏”“肉酱意粉”“罗宋汤”。也明白了一个道理：任何一个地方的名菜，只有在当地吃，才不能走味。

4、当读到这本书时，首先让我感兴趣的是书中展示的各式各样菜品的精美图片，毕竟偶还是个“吃货”，虽然吃得不精、吃得不雅、吃得不全乎，但骨子里还是有种贪婪---对美食的贪婪。蔡澜的书这已是第二次阅读了，第一次阅读的是《蔡澜的生活方式》，就是这本书让我喜欢上了这位憨态的作家、美食家、旅游家、电影人。他好吃，好玩、好写，可以说是吃遍天下，玩遍天下，写遍天下。不是

《蔡澜世界名馐录》

披星戴月地“讨”生活不是百无聊赖地“熬”生活，以“享受人生”为正业的蔡澜对生活的态度就是“玩”，人生的意义就在于吃吃喝喝，以兴趣为工作的生活，就是蔡澜一生的追求。当职业与兴趣融为一体时，真是一生的享受，很是羡慕啊。《蔡澜世界名馐录》让我看到了垂涎欲滴的世界美食介绍，虽然看了它我已然不会去做或是学不会如何做，但还是从书中了解了偶喜欢的“提拉米苏”“肉酱意粉”“罗宋汤”。也明白了一个道理：任何一个地方的名菜，只有在当地吃，才能够走味。

5、又给没读过的书写书评.....俺相信“山灯儿画报出版社”在“杂论”类的出版品味。俺把在“围脖儿”的发言整过来“糊墙”，就全当我自言自语吧。读书也要攻心为上，所以蔡澜与叶怡兰的书我全部都有，这主要是为了可以偷窥以及闻问望切于作者的思想的脉搏；在他她会怎么写方面做个心中有数。=====喜欢蔡澜点评并融入自己心得与悟性的文风。其有两个特点：！况如泼墨的大写意直击主题，没有诸如这菜是个什么样子呀的废话（不象那个什么编译的陈梦因...）这样懂行的人看了会拍案叫绝；初涉菜界的mm看了可能会被拍晕所以他的书若是在读过“万里机构”的美食初阶教程之后最是殊胜；况如“开示”一般。（今天 14:24）五十而知天命，加之于蔡澜先生的食之“色”的阅历，他的书背后的两个字写得是“超越”：超越菜谱超越厨师超越地缘甚至超越主流消费的常规理念...适度而食；这不得不说不绝。吾辈当心领神会也。我喜欢下流，如果读书也能“捆绑”的话，我就把蔡先生与叶怡兰绑在一起；此为美食的绝配。倘若再把林文月拉来掌勺__（54分钟前）lynx525 那就会更加的完美 呵呵。因为叶怡兰擅长于综述犹如工笔画，再由蔡先生泼墨与点睛；则世界美食的图画会尽入俺胃与俺眼。2.需知蔡先生用的是香港加之于星马的嘴与心在写心得。这就使得“暴发”的人不会认同。这是因为地缘养出的胃是不一样的，食需积淀因“暴发”而获得的积淀有断层，是“创新”菜的积淀。（36分钟前）读美食长者蔡澜的积淀之心得，首先要“放下”自己的心得；再辩证的读之。所谓辩证就是超越地缘的味觉。才能把蔡先生的积淀叠加于自己身上。这是关于美食强大的真理；可以超越“三世而知吃饭”的常规之举。我说的关键词是：心得的转化 地缘观念 超越。（26分钟前）超越的案例：蔡澜“开示”云曰：布耶佩斯 只有在法国马赛地区吃到的海鲜汤，才有资格叫布耶佩斯Bouillabaisse，其他的只能称为鱼汤Soupe de Paissou而已。（17分钟前）还应该补充一点：港台的食风（特别是蔡澜与叶怡兰）已经穿越了用胃来扫街的阶段，已经进入了以品味与领略为主的适度及理智消费阶段。他们关注的是“差异性”；特别是与正宗的差异性。__这是一种进入了“敬畏”的阶段，敬畏食材敬畏厨艺等。这是咱大陆要向人家学的地方之一。只看到“七碟八碗”还是农家的食风。（10秒前）=====再说两句：时下里横扫博客界美食帝王与皇女，有很多还是停留在社会主义的初级阶段__配方作业与图演。其实烹饪犹如书法其神韵才是王道。袁枚大侠在《随园食单》特别设置了一个“戒单”：戒目食戒耳食。说白了西夷的配方决定论是厨之庸政也。细节以及厨者的掌控能力才是美食的精髓。

6、各种外国美食，配上做法和图片，大厨的创意不抵传统，却是选材精细，用尽功夫。文字简练、却十足诱人。阅读文字如接触人的思想，可见作者个性洒脱又注重细节。顺便看了他的博客，果然是一奇人，诸般事业都如顺水推舟般随遇而安，不见得丝毫蝇营狗苟、勾心斗角。好一个有风格的老头子，不过越看越像肯德基上校。

《蔡澜世界名馔录》

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