

《蒋公狮子头》

图书基本信息

书名：《蒋公狮子头》

13位ISBN编号：9787502374846

10位ISBN编号：7502374841

出版时间：2012-9

出版社：科学技术文献出版社

作者：严袭丽,傅士玲,陈彦羽

页数：239

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

《蒋公狮子头》

内容概要

在家吃饭,家才有味道 俗话说“家家有本难念的经”,在奚妈严裘丽的口中,却要换成“家家有本独门的食谱”。奚妈确实有那么一本独门的功夫菜食谱,里头虽然是大家熟知菜名的上海美食,更有全世界只此一家的私房菜,可是做法另有一套,尝过的人都拍手叫好,其中包括蒋介石、严家淦、黄杰、赵耀东、辜振甫、蒋勋、施明德……这些慢工细活的功夫菜,坊间餐馆吃不到它的真滋味,因为时间是最奢侈的。在奚妈的餐桌与厨房,我们看到三十多年来,从未曾间断过的“慢食”精神,被百分之百贯彻始终的成果。

《蒋公狮子头》

作者简介

严裘丽，曾经在欧洲被误认为意大利人，因为有张轮廓很深的漂亮脸孔与一双水汪汪的大眼睛，也因此常常被误认是混血儿，因为名字非常洋派，其实她是纯种中国上海人，洋派的名字只是因为与英国查理王子同年同月同日生而取了类似的洋名。婚后嫁入上海人家庭，成为大陆迁台初期台湾银行总裁的媳妇，住在公家宿舍，与严家淦为邻，同为江浙同乡的蒋介石与台湾世家辜振甫等政商名人常常上门摸八圈，夫家的大师傅总会设法做点不一样的饭菜给蒋先生享用，原本名门闺秀的她看多吃多听多了，终于自己也想动手做做看，这一出手，果然家学渊源非同凡响，厨艺美名威震食林，连施明德与许信良也都拜倒在餐桌上，忘记彼此政治主张上的莫大分歧。

傅士玲，十二岁就因为父母忙于事业不得不放学后自己下厨煮点心，一路自力救济到高三等待联考的期间，甚至学会在阳台以简陋的设备BBQ做烤肉三明治解馋，直到大学毕业到美国求学，终于开始煮到天昏地暗不可收拾，举凡在餐馆路边摊吃过的，都也想自己试试看，从美国煮回台北，所幸失败多于成功才懂收敛些，兴趣转向外食；幸亏自小诞生于台南大天后宫旁，两岁搬到台北市中山北路，初中到出嫁都住在台北市东门市场附近，乱乱随意吃也不至于吃到低水平的食物，总算让味觉树立起小小一点标准，后来还曾忝为台湾壹周刊美食旅游组主任，带领超过十万爱用者周周从事饮食探险。座右铭是「我煮故我在，我在故我吃。」反正总有借口拼命煮也拼命吃。

陈彦羽，天生摄影家，也是广告片中的常客，拍照一流演戏也专业，但如果改行做厨师一样令人拍案叫绝。龟毛的摩羯座连煮一碗给自己充饥的泡面也讲究到用快速炉，泡面加颗蛋还要拿捏好时间下醋，力求蛋包形式要完美、生熟度要恰到好处，否则愧对自己的肠胃。

《蒋公狮子头》

书籍目录

Chapter 1

豪门家宴

蒋公狮子头 蒋介石的最爱之一

奚家老豆腐 蒋介石的最爱之二

肴肉 蒋介石的最爱之三

鸡油豌豆米 翠玉金汤

鸡煨干丝 淮扬菜的灵魂

梅干扣肉 江浙人的共同乡愁

腌笃鲜 浓鲜酥香祛寒锅

黄豆猪脚 润骨养颜唯我独尊

红烧黄鱼 蒋介石官邸年年有鱼

油爆虾 甜鲜吮指乐无穷

风鸡 地水火风妙不可言

蛋饺 谁说我只是个火锅配料

十香菜 吉祥贵气雅素

茶叶蛋 冰花小元宝吉祥

Chapter 2

官邸私房菜

趴鸭 独门绝活艳惊四座

红烧肉 经国先生与方良女士的私房菜

红烧蹄膀 嫣红凝脂消融于无形

八宝辣酱 边边角角美食大变身

清蒸臭豆腐 肥嫩多汁满室香

金勾白玉 鲜笋有味四季鲜

熏鱼 无关乎烟熏

烤麸 看似平凡的功夫菜

卤牛腱 简单是最大的学问

蛤蜊银芽 养颜滋补鲜上鲜

烟熏黄鱼 甘甜香鲜隽永迷人

葱烤鲫鱼 粗菜细作的经典代表

曹白鱼蒸肉饼 腌与鲜的最佳拍档

上海番茄牛肉 大蒜与浓油赤酱的绝妙演出

洋葱虾 莹红晶润冷热两宜

火腿鸡汤白菜 看不见学问的深奥料理

开阳白菜 海陆联手美味无敌

雪菜百页 清鲜味美浓淡皆宜

油焖苦瓜 糖重色丰滋味浓

鱼香茄 子麻辣酸香人人爱

干煸四季豆 脱水酥香的川厨秘技

Chapter 3

奚妈创意菜

奚妈虾松 清炒虾仁的雅致版

鲜虾马铃薯沙拉 中西合璧的国际口味

马铃薯炖肉 我是中华美食，不是樱花妹

麻辣酸菜臭豆腐 不臭就不够香

海鲜米粉 南洋风的福州口味

跋 分享家的幸福 奚彬

《蒋公狮子头》

《蒋公狮子头》

章节摘录

版权页：插图：蒋介石的最爱之一蒋公狮子头狮子头的做法每家都有各自的一套秘方，蒋介石爱吃的这款“砂锅蛤蜊狮子头”是当年奚家大师傅的手法，以前的人家口味比较重，也较能接受肥肉，但是后来大家的环境改变、口味改变，我们做狮子头也跟着改变。原则上，肥肉的比例高，狮子头的口感就相对显得滑嫩松软，咬起来会觉得较为腴美多汁；若是减少肥肉的比例，狮子头就会变得比较有咀嚼的口感，但只要做法得当，吃起来丝毫没有干柴之感。你可以根据自己的喜好来调配肥瘦肉比例，因为美食就是适口，符合自己的口味最重要。有些人喜欢的狮子头要滑嫩柔细，以汤匙舀食，有的人喜欢肉在滑腴之外还要有咀嚼的快感。蒋公狮子头采用基本的配方，原本大师傅用肥四瘦六的比例，我们后来改用肥三瘦七，甚至直接选用前腿肉，也就是稍微肥嫩的梅花肉来做，而且纯用手切或绞肉制成肉馅，当中只添加必要的葱姜酒基础配料，甚至肉馅内只加酱油不加盐，因为高汤内届时还要加上本身就等于盐的金华火腿。肉馅也不额外添加什么豆腐泥、山药、蛋白、荸荠等，就是纯粹品尝肉的滋味。但是，这不是说狮子头就不应该添加其他食材在肉馅里，纯粹看个人或各家偏好。每道菜肴的起源都有不同的原因，而饮食是流动的文化，美食与烹饌的乐趣有大部分就是在于它可以百分之百仿效，也可以没有规则与框框的限制另辟蹊径，尤其后者，更有助于开创我们的新文明与文化交流。蒋介石喜爱的这个狮子头是以砂锅清炖，肉丸子没有经过油炸的步骤，将肉馅拌好也摔过处理好之后，团成肉丸子放入锅中前，要以蛋白稍微在肉丸子表面上糊过一层，避免狮子头下锅散开。肉丸子在锅中要煮很久，久煮不散的狮子头才能吸取高汤的精华封存在肉馅内，吃起来汁多味美，如果一煮就散，肉丸子的肉汁统统散失在汤中，那么做好的狮子头本身就不好吃，也可怜了。这道狮子头的关键诀窍是蛤蜊，因为高汤的主要成分就是蛤蜊清汤，再兑上适量的鸡高汤。你不妨在家里实验看看，不放蛤蜊与放了蛤蜊滋味有什么差异。蛤蜊真是奥妙，它的鲜美与干贝的干货鲜不同，是一种有活力的，好像会在嘴里迸放的鲜美。如果买得到野生大蛤蜊最好，因为我们只取蛤蜊的鲜味，不吃蛤蜊肉，野生大蛤个头大，能贡献的鲜味更足，到时候功成身退的蛤蜊肉只是剩余的渣滓。如果买不到贵而少的野生大蛤，用一般养殖的普通蛤蜊也可以。为了求品质好，在挑选普通蛤蜊时，尽量选外壳颜色深黑者为佳，这种蛤蜊身体强健营养够，吃起来当然更美味。这种普通蛤蜊有一部分会在汤没有沸前跟着狮子头一起下锅，被慢慢焖熟，它的肉其实并不老，吃起来比野生大蛤嫩，只是蛤肉会缩水变小也没有那么肥嫩。很多人不敢尝试在家做狮子头，有个原因是不会剁肉，也怕肉剁不好影响成品，其实做菜的趣味就在于菜肴跟艺术创作一样，每个人的作品都应该有个人色彩，有个人的味道，千万不要怕做得不如餐馆不如大师傅，而且只要成果能让自己或亲朋满意，就是成功的。历经多次尝试，我建议自认为不擅长做菜的人，可以请肉贩绞肉即可，把肉绞粗一点，粗绞后细剁，不要因为畏惧剁肉受到阻碍，失去玩厨艺的机会。自己花了心思努力在家烹煮一道功夫菜，每个步骤都充满着爱，而且满怀看到大家满意笑容的期待，相信这样的佳肴也一定会让人吃了更愉快、更健康。火腿也是狮子头提味不可或缺的角色之一，你可以到有商誉的店家购买切片真空包装的火腿片或带骨蹄膀块。火腿的作用主要是创造狮子头的隽永风味，以及咸味，因为腌渍发酵过后的火腿有种深奥的咸味，不是盐巴那种平板呆滞的咸。用得习惯后，炖汤煮白菜时都可以取代盐巴，妙用无穷。至于干贝，同样有提供咸味与贡献风味的作用，但是如果没有放也影响不大，其中奥妙你不妨自己体会看看。中国菜很深奥，靠海的省份有丰富海鲜可供食用，所以大家都懂得使用海产来增添菜肴的美味，久而久之还发展出干货与新鲜海味组合的调味之道，这道砂锅蛤蜊狮子头可说是其中一个代表作。也可以说，这道狮子头是练习江浙菜很好的入门课程，可以透过其中材料的比例与组合，更好了解江浙菜的基本原则。最有趣的是，听起来难做得吓人的狮子头，其实不容易做失败，即使肉丸子比例不好或者摔打不够，煨煮后的大白菜、笋子与冬菇等配料，也都美味到让人无法抗拒。

《蒋公狮子头》

媒体关注与评论

《蒋公狮子头》是当年蒋介石先生的好友奚炎（字勉之）先生的家庭食谱，当年蒋介石常常拜访奚家，吃奚家的料理，奚家厨房也常做些私房菜送去官邸给先生夫人品尝，这本书是由奚炎先生的媳妇示范口述，记录了蒋介石最爱的几道菜的做法，也公开了奚家的私房食谱。曾有机会参与大时代世家生活的奚家媳妇严裘丽女士，本身也出自上海世家，对于做菜可说是从小就耳濡目染，在大家庭的厨房练就一身好厨艺。这本不同于一般食谱书的私房菜谱，是以江浙菜为主要菜系的奚家家传菜色，我们看到其中记载的不论是蒋介石最爱的“砂锅蛤蜊狮子头”“奚家老豆腐”，甚或是一道“红烧肉”，都有家庭厨房才可能得见的平凡与不凡。——王宣一（小说与散文作家、美食鉴赏家）全世界只有在裘丽的餐桌上才品尝得到的菜肴，现在终于有了初步的记录，可以留待有缘人与有心人继续发扬光大。这本书也记录了早年私厨的一种优雅气质，没有辛苦的过程，只见厨艺行云流水的乐章；读着读着，就不知不觉融入一个迷人的世界，忘却自己其实是个不善下庖厨的人，浑然以为下厨是那么自然可行的事，“等一会儿就来试试吧！”而平常让我感到神秘的伟人口味，做法实则平凡，最大的窍门其实就是用心。——陈毓钧（中国文化大学美国研究所所长暨专任教授）裘丽曾偶尔道及，母执辈如何在厨房中指点她做菜的规矩，现在回想才体会孙中山“知难行易”的真谛，原来厨房十分钟，还真得平常的十年功。这些点点滴滴所累积的烹饪知识，裘丽毫无保留地在书中完整呈现给读者，尤其，她选择的食材也和她个性一样单纯，多数在街坊的超市或传统市场唾手可得，不会有如部分食谱，总是因为部分材料的缺乏而功亏一篑。也因此，我们如果希望的是在饭桌上找回“妈妈的手艺”，让家人吃得健康无负担，裘丽这本烹饪书应该是个绝佳的选择。——杨泰顺（中国文化大学美国研究所与政治系教授）

《蒋公狮子头》

编辑推荐

《蒋公狮子头》编辑推荐：俗话说“家家有本难念的经”，在奚妈严裘丽的口中，却要换成“家家有本独门的食谱”。奚妈确实有那么一本独门的功夫菜食谱，里头虽然是大家熟知菜名的上海美食，更有全世界只此一家的私房菜，可是做法另有一套，尝过的人都拍手叫好，其中包括蒋介石、严家淦、黄杰、赵耀东、辜振甫、蒋勋、施明德……这些慢工细活的功夫菜，坊间餐馆吃不到它的真滋味，因为时间是最奢侈的。在奚妈的餐桌与厨房，我们看到三十多年来，从未曾间断过的“慢食”精神，被百分之百贯彻始终的成果。

《蒋公狮子头》

名人推荐

《蒋公狮子头》是当年蒋介石先生的好友奚炎（字勉之）先生的家庭食谱，当年蒋介石常常拜访奚家，吃奚家的料理，奚家厨房也常做些私房菜送去官邸给先生夫人品尝，这本书是由奚炎先生的媳妇示范口述，记录了蒋介石最爱的几道菜的做法，也公开了奚家的私房食谱。曾有机会参与大时代世家生活的奚家媳妇严裘丽女士，本身也出自上海世家，对于做菜可说是从小就耳濡目染，在大家庭的厨房练就一身好厨艺。这本不同于一般食谱书的私房菜谱，是以江浙菜为主要菜系的奚家家传菜色，我们看到其中记载的不论是蒋介石最爱的“砂锅蛤蜊狮子头”“奚家老豆腐”，甚或是一道“红烧肉”，都有家庭厨房才可能得见的平凡与不凡。——王宣一（小说与散文作家、美食鉴赏家）全世界只有在裘丽的餐桌上才品尝得到的菜肴，现在终于有了初步的记录，可以留待有缘人与有心人继续发扬光大。这本书也记录了早年私厨的一种优雅气质，没有辛苦的过程，只见厨艺行云流水的乐章；读着读着，就不知不觉融入一个迷人的世界，忘却自己其实是个不善下庖厨的人，浑然以为下厨是那么自然可行的事，“等一会儿就来试试吧！”而平常让我感到神秘的伟人口味，做法实则平凡，最大的窍门其实就是用心。——陈毓钧（中国文化大学美国研究所所长暨专任教授）裘丽曾偶尔道及，母执辈如何在厨房中指点她做菜的规矩，现在回想才体会孙中山“知难行易”的真谛，原来厨房十分钟，还真得平常的十年功。这些点点滴滴所累积的烹饪知识，裘丽毫无保留地在书中完整呈现给读者，尤其，她选择的食材也和她个性一样单纯，多数在街坊的超市或传统市场唾手可得，不会有如部分食谱，总是因为部分材料的缺乏而功亏一篑。也因此，我们如果希望的是在饭桌上找回“妈妈的手艺”，让家人吃得健康无负担，裘丽这本烹饪书应该是个绝佳的选择。——杨泰顺（中国文化大学美国研究所与政治系教授）

《蒋公狮子头》

精彩短评

- 1、不仅给我介绍了菜的做法,还有菜的来历!让我学到不少,能够让家人尝到自己亲手做的美食!就是我最大的幸福和快乐!
- 2、做菜讲究,手工精细,我本身就比较爱吃!这下有事可以在家慢慢琢磨了.
- 3、书中把昔日在官场小有名气的菜肴完全展现了给我们,确实符合了豪门该有的气质,特别是其中的工序繁复讲究,让这些美食格外引人垂涎想一探究竟。
- 4、虽然这本食谱记录的全是奚家厨房做出来的功夫菜,但是记录方式却很家常,没有几两糖、几根葱的细节,却多了一份私厨房的雅致风韵。
- 5、葱烧鲫鱼 阳春白雪啊
- 6、所以啊想要学好做菜,自己平时还得多多的练习!吃多了固然有见识,但是煮的经验多了,必然成了饮饌行家,谁也别想蒙骗你!
- 7、这些几乎要随着时代流逝的传奇菜肴,本可以永远维持遥不可及的神秘感,但裘丽不藏私,大方公开传颂已久的神秘食谱。我在书里头,看到私房佳肴的秘密,更看到无私的善意。真的,这是一本让我感动的食谱。
- 8、这本书把我们觉得有趣的,最初勾起无限猜想的豪门生活,实则普通。经常到奚家聚餐的蒋介石,透过奚妈的描述,始料未及,让我们看到强人私底下平凡的面貌。
- 9、书里奚妈为我们掀开了政治人物惹人遐想的帘幕,也揭开了一个在美食世界里的永恒真理--美食当前人人平等。
- 10、人离不开吃,我觉得做菜真的是一门不小的学问!就跟做人一样不能马虎!只有用心才能把菜做得更好!
- 11、吃遍了各地的风味,蓦然回首终于发现,过去那种单纯、健康,却又让我唇齿留香的“妈妈手艺”,才是真正好的料理。书中的菜很有家的味道!
- 12、这本不同于一般食谱书的私房菜谱,是以江浙菜为主要菜系的奚家家传菜色。确实非常的有特色,虽然自己不能做出书中菜谱的味道来!但是也能感受到他们那种浓厚的生活气息。
- 13、佩服啊!书中介绍的菜道道都是那么经典!读全书都垂涎三尺了,怪不得蒋公会深爱这一道道绝色美食。有时间一定要来做来尝尝
- 14、在家里做菜吃的优点,就是可以让家人吃到食物真正的滋味,以及与家人共享的滋味。这份无形的享受会成为家人心目中“家”的滋味!爱上做菜了
- 15、做菜并不是什么难事,难就难在你要把菜做好!当然我觉得手艺是很重要的,但是也没有人天生就会做是吧!只要用心就一定能做好!我觉得这书很好!介绍了官邸贵人家的那些平常的味道!
- 16、酷爱美食的人一定得学会自己做菜,因为自己想要的味道只有自己才能把握住!本书很好啊,给我们介绍了这么多的美食!吃货们有福了!
- 17、超喜欢这本菜谱,是我所有菜谱中最出色的一本!就爱收集这类书,对私房菜的描写更像一本精彩的小小说!
- 18、居然没有人读过.....亚马逊buybuy,我是很欠的优惠党,这本书看似名门家宴,可操作性甚强,但动不动鸡油什么的消受不起啦,以及很多菜跟现在流行的正宗本帮菜不一样,比如.....yiduxi!
- 19、不会做饭但喜欢吃喜欢看美食的人应该不少,不会写但梦想当文艺青年的人也应该不少,很不幸我是其中之一,很死硬的那一款,第一时间预订,第一时间拿到,果然精致、温暖、实用!
- 20、看过很多菜谱,这本很有意思。除步骤外,还介绍了食材的选取和口味差别。娓娓道来,让你像看故事一样就把做菜的要点了记住了。元旦请朋友来家里聚餐,做了书中三道菜,其中蒋公狮子头最受欢迎。虽然没买齐书中的食材,但根据自己喜好换了别的食材,只是把握了书中说的几个重点环节,做出来的效果居然超好!几道菜基本全部吃光,满满一大砂锅的狮子头啊!朋友临走还直接把这本书抢走了!
- 21、做菜是件很有趣的事,以前觉得狮子头是难得很吓人的一道菜!现在终于也敢在家试着做了,跟着书一步步做出来效果还是很不错的!相信以后一定会做出属于自己的味道!
- 22、在书中看到蒋介石爱吃的“奚家老豆腐”经过十几道的水煮,再用鸡汤、火腿、鲍鱼、冬菇等去煨,这样的独门绝活,这样精心煮出来的手工菜,在我们当下的生活当中恐怕只能奢望了。
- 23、没什么意思 食谱也不太具有操作性

《蒋公狮子头》

- 24、爱吃就一定得自己动手,把食材融合打造自己的特色!有爱的食物最美,不自己下厨,哪有机会尝到有爱的食物?
- 25、看得让人敬意油然而生,一本食谱一本饮食文化书!能把菜做到那种境界!太了不起了!
- 26、菜做的讲究精致不矫情,而且用料不算贵,在台湾人民那找到了老传统。
- 27、开篇看到的就是奚妈骄傲的说自己从来不看食谱,是啊,从少年起身边就耳濡目染全是顶级名厨的奚妈,何必费那份心机去看什么菜谱呢?不是奚妈的我们,看看她的作品也可以管中窥豹得见一下鼎鼎大名的公馆菜是怎样做法了。菜谱里的菜肴多是江浙口味,淡雅得味显功夫,有时间的时候慢悠悠的做上一道犒劳辛劳的家人或是逢年过节的时候弄到一道压桌菜是非常棒的。说句题外话吧,其实无论公馆菜如何奢华,吃的也都是民脂民膏,与蒋公吃道豆腐都要大费周章相比,我还是更欣赏毛主席的红烧肉大辣椒。
- 28、书中以菜品为载体,映衬着昔日官邸人家的多彩生活。书里的菜谱鲜为人知,大饱了客人的眼福和口福。非常的好!
- 29、让我们也体验一番伟人深爱的美食!虽然不能每道菜都去学做,我也还是可以挑点简单的学学!看起来就很不错我喜欢这本书!
- 30、原本以为女生不能吃红烧肉那么腻的东西,看了这书完全颠覆了我的想法!烧出来他们吃了都觉得非常的棒,这书不错有时间在折腾其他的吧,
- 31、书中为我们展现了伟人的平常生活,他们也爱吃!书中把食谱分享给了我们,让我们也体验一番那美味!有时间自己做!
- 32、是我所有菜谱中最棒的一本,官邸的私房菜就是不一样啊!精工细做,菜色也是相当的诱人,能学会九牛一毛就相当的值得
- 33、书中说的这话我很喜欢!而且也很实在!我从来不觉得做菜很难,反而觉得是一件很简单的事情。最重要的就是要用一颗欢喜心做菜,万万不可心不甘情不愿,因为既然要做菜,就是希望用菜肴传达自己的欢喜心给吃菜的人。
- 34、总感觉吃自己做的东西就是一种幸福!比起在外面吃那感觉真的要好得多,吃腻了外面的东西不是非有什么应酬一般都自己在家做!这本私菜非常的养生,适合我们这个快节奏的时代!
- 35、好东西大家分享,非常好的一本菜谱!不仅菜的做法写得很活,而且我觉得现在我们有时间的话做起来尝尝也是不错的选择哦。
- 36、最本质的幸福真真是与亲朋一起,亲手烹制,共享佳肴。这里没有高高在上的奢侈食材,有的是完美菜品折射出的“吃情”人生。
- 37、以前的豪门的菜也太了不起了吧!真的是慢生活哦,太享受了!在这个快节奏的都市我们的脚步都快跟不上灵魂了,那里还有时间享受哦!菜谱是非常好的!
- 38、作为吃货,就要收藏一等一的菜谱!这本不论是小户人家还是名门贵族都通吃的菜谱,一定要收藏啊!
- 39、在物质文明高度发达的今天,社会上掀起一股返璞归真的风潮。还是私房菜比较有味道,这书介绍的菜谱相当的好!
- 40、还是有点儿费劲。
- 41、确实是本非常不错的书,阅读性相当的强不同于一般的菜谱!食材选料讲究,做工精细!做出的都是一道道完美的艺术品!
- 42、书读着非常的带劲,很感动能把就要失传的官邸私家菜毫不保留的下出来。就跟读故事一样,我觉得做菜好难,看了这书我都有决心好好学做菜了。
- 43、吃吃喝喝人生乐事,这不单是本食更想一本好看的故事!这本书真的买的很明智,绝传的私房美食菜谱啊!能激发我对美食创作的热情!
- 44、我很喜欢在家请客,这样才更能充分体现宾主尽欢的目的。在家请客就是要让人吃得比在外面好,比外面舒服!这本食谱不同于其他的书!写得很详尽!
- 45、以前一直在外面吃,现在成家了还是觉得自己做的菜好真材实料!自己全程掌控,干净不说吃起来总会安心很多!这书让我眼前一亮!
- 46、喜欢蒋家菜,朴实,好吃。还送了一本书,谢谢~
- 47、饕餮必备,吃货必看。
- 48、现在的人不是讲求吃饱,而是讲究吃好,这本书就是这种意思

《蒋公狮子头》

- 49、书中毫无保留的把自己的私房菜传授给大家,让我们觉得有神秘色彩的官邸人家的生活一览无遗!把那些美好的食物分享给更多的人学习享受!
- 50、吃久外面的菜,还是家里的味道是最美好的!有时间来学学私房菜也是一种不错的享受生活的方式!做菜的过程就是很不错的一种享受!
- 51、自己花了心思努力在家烹煮一道功夫菜,每个步骤都充满着爱,而且满怀看到大家满意笑容的期待,相信这样的佳肴也一定会让人吃得更愉快,更健康。
- 52、我是一个比较爱吃的人,全国各地的美食都想自己尝试着做.这是本很不错的上海菜食谱!真的很不错!
- 53、好的美食让人吃了心情好,好的美食书让人看了也赏心悦目!这么好的东西真的是非常值得一学啊!
- 54、在数字时代,厨房中也在进行着革命。如今已经有很多的“菜谱”网站,让普通人之间可以交流烹饪的体会,上传美食菜单并参与菜谱的评论。不过我还是觉得自己买菜谱比较靠谱,这本私菜真心觉得好!
- 55、“家,都有自己的味道”来回忆下自己家的味道吧:)还是随机送了《老吃货》,我想要另外一本书的随机送啊啊啊
- 56、什么样的食谱书是好的,观之舒适、读之易解、食材遍寻、成品味美。被勾起烹饪欲望后最终做出美味的菜才是寻得一本好食谱最大的幸福。
- 57、2013.9.29.一本很用心的大户人家食谱,但“蒋公”作为书名还是噱头大于实质。另外作者的一些说法有失偏颇,比如说上海人做菜都不勾芡,明明是她自己不爱勾芡吧。。。加之她做菜喜欢放蒜,应该说她的口味已被台湾同化得差不多了。
- 58、每一页都是家的味道,好多菜妈妈都会做,只是奚妈的做法更精细更费事,每一道菜体现了一个时代的慢食主义,把爱心注入菜中。细细品读感受的是一个家的温暖和回忆
- 59、这本书是由奚炎先生的媳妇示范口述,记录了蒋介石最爱的几道菜的做法,也公开了奚家的私房食谱。
- 60、这道狮子头是练习江浙菜很好的入门课程,可以透过其中材料的比例与组合,更好地了解江浙菜的基本原则。我觉得很不错!
- 61、做为一个资深的吃货,我不会错过每一本精彩的食谱!这本尤其特别的好!
- 62、菜都是看似简单,却要经得起时间消磨的,每一道菜都需要很长时间的烹煮,的确不是平民小户的吃食,让我们见识到了不一样的公馆菜。每一道菜都很有来历,让我们跨越岁月的痕迹来认识公馆私房菜。
- 63、我一直相信,自己做菜,吃饭这件事才会有独特的意义。这私房菜相当的不错,是我喜欢的风格!
- 64、这简直就是舌尖上的私房菜嘛!太诱人了,有时间一定要好好的做来饱饱口福!非常的不错,读了几遍了口水直流啊!
- 65、拿回来照着书做了狮子头,从来没做过这种菜!感觉做出来味道还是非常不错的,以后有时间会多多的学习的!书很不错
- 66、这不是一般的食谱啊!就像一本好的故事书一样让人那么感动!吃货怎么能放过这么好的食谱呢!收藏下来了!
- 67、我一直觉得自己做菜吃那种感觉很好,吃腻外面的味道!还是在家做东西吃比较有感觉,这书很好!介绍了我们本以为很深藏的大户人家的平常味道!
- 68、吃货可以好好学学做做了!真的是非常非常的仔细,而且这书真心觉得好!就跟邻家妈妈讲故事一样!叙述得不温不火,让人觉得读起来就是一种享受!
- 69、也就那样了,没有什么神奇的菜
- 70、非常好的一本书即是私家菜的精美范本,尽显苏味、浙味的点睛之作,又包含了很多美食文化知识和品味文字,绝非单一的一本“菜谱”。
- 71、美食加一些个人的回忆、心得、评论,书显得比较精致。菜的照片和一般食谱把菜拍得特别鲜亮的那种不一样,颜色偏暗,大家族的家常菜也都是朴实的面貌,有种怀旧感。
- 72、这本书的记录无关政治,是一个时代、一种氛围、一种情感之下的生活记录,多年之后经由奚家媳妇整理归纳,让后代从菜谱之中读出当时厨房生活隐藏的细致和高雅,也揭开伟人生活的一点面纱。而且书中的菜谱也确实很不错,值得一试!

《蒋公狮子头》

- 73、这本书应该怎么来看呢？不是纯粹的菜谱也不是纯粹的文学作品，算是老罗所谓的情怀作品吧。开卷有益，翻翻看并不讨厌，但不会自己花钱买。
- 74、这书很无私把以前豪门的私菜做法透露给我们，让我们寻常人家也可以领略那超凡的美味！好书要大家分享啊！
- 75、好伟大哦,能把自己的私房美食分享给我们!真的得好好学学,真的觉得超级好!那些菜色看起来就是上上品!
- 76、上流社会饮食讲究可见一斑。
- 77、以官邸“知味达人”孜孜不倦地追求“味”为灵魂，在菜品烹技、名人掌故、老照片等方面，折射出一部波澜壮阔的弘扬传统上海菜文化的奉献史。
- 78、药补不如食补，食能养人就是这个道理了，讲究的就是充分体现食物的营养，书中的养生食谱介绍的相当的好！有时间在家慢慢做了。。
- 79、随着《舌尖上的中国》的热潮，市场上掀起了美食文化的热潮，在讲究创意新颖的美食风潮下，私房菜受读者亲睐，而本书是蒋介石最爱的官邸私房菜，既有官邸的品味，又有家常菜的亲切。
- 80、做为资深的吃货怎么能错过这么精彩的书呢,书读起来就跟读故事一样!连食谱都不像有写那些给你规定剂量!总之很不错!
- 81、主要是说菜的缘源，做法不是特别详尽，可以了解一些私房菜的做法。看起来蛮有趣的。
- 82、里面有些是小时候妈妈做过的那些菜，很有家里的感觉。现在离家很远，看着心里还会想起以前小时候在厨房里面帮忙的情境。比如蛋饺，每年过年时候一定会做的菜。大爱这本书。而且都是全彩页，很棒！
- 83、对于我来说，作为一个喜欢美食但是不善研究的煮妇，我觉得这本书完全可以应付全家人的胃口。就算过年过节做一桌宴席也可以应付。
- 84、感觉书中讲的菜也做得太精致了吧！估计换我都舍不得吃太完美了！不过有食谱的底子给我们，我们也可以拿来自己练练手，自己富有爱心的做出来的菜也是会很棒的！
- 85、只要我们有时间，不妨就按照菜谱的方法为自己做一道菜。在这一分析学习的做菜过程中，说不定就能与美食碰撞出心灵的火花。
- 86、在这个快节奏的都市生活状态,能静下心来好好吃顿饭都很奢侈呢!这书很不错!美食的最高境界就是用心,用心的食物最美!
- 87、深深的被书中的美食所吸引啊！以前不会做饭总是在网上搜索学习！偶然间看到这么私菜就毫不犹豫的买下来了！没事就在家折腾吃的，自己做出来的吃着真的是一种享受！
- 88、这么牛的豪门私房菜谱奉献给我们大家，真的很了不起！把我们觉得很有神秘色彩的官邸私菜展现给我们，让我们平常老百姓也能享受一番那种美味！
- 89、我觉得最简单易学的还是那个茶叶蛋！开始学着做菜享受自己的吃货人生！这真的是本不错的菜谱！让我对学做菜充满了热情，原来做菜可以达到那种境界。
- 90、比一般的菜谱厉害啊，豪门私房菜啊是我们这些寻常人家不能觊觎的啊，不过“奚妈”很无私的把菜谱展现给了我们。让我们也能感受一番那种美味。
- 91、方便实用，内容为不错的私房家常菜，所用食材也不贵，连我这种刚刚开始学做饭的人看起来都没有压力。
- 92、内容不错，实用。上海菜果然烧什么都看上去乌七妈黑的。
- 93、好看。作者慢慢地说，好菜慢慢地煮，咱悠悠地看
- 94、不愧为私房美食啊!做法讲究而且选材也很精细!真的感觉他们把做菜当作一门艺术在对待!太厉害了!
- 95、平凡的是食材，也是普通市场可以得见的材料，并非一定出自某一个菜园某一个农场的特殊产品。但不平凡的却是经由一道道程序，以繁复细腻功夫，将看似平凡普通的食材做出一种风格，一种属于蒋家、属于奚家、属于那个时代的江浙菜的精致品味。
- 96、这本书太好了，太超值了，并不是因为同时奉送了另一本书的缘故，而是因为真的太好了，不是因为作者的文笔，文笔普通得不能再普通了，但是整本书中充斥着家的味道，有淡淡的香，有浓浓的情，有一个家中母亲的满满的爱意；另外作者能从家常的角度出发，写出真真正正可操作性的食谱，很能为喜欢尝试的人考虑，这一点尤其值得称赞（特别说明一下，我自己就按照食谱做了风鸡和风鸡腿，又延伸尝试做了风鱼，虽然还未品尝成果，但经过连日的观察应该很好），所以强力推荐这本书。

《蒋公狮子头》

97、这么好的菜谱不收藏不是暴殄天物么，我觉得对饮食和餐饮业都是本很不错的参考教课书！让我们领略了美食原来还可以做得那么出神入画！

98、对于没有共同共鸣的岁月，我们很难能形成某种感同身受，可是还是要感谢奚妈，她能如此坚持的去做这件事，而且，这样的记录，本身就有着其自身的意义。

99、吃货们想要吃到美食就一定得自己学做菜,自己想要的味道只有自己才能做出来!书中的美食都可以去尝试着做一下,我觉得真的很不可思议!能把菜做得那种境界!

100、一直觉得自己做饭吃是件很有意义而且很有趣的事,比起有些食谱!我觉得这样的私房美食才是最美的

101、书非常的好，没有什么瑕疵！读完了菜谱很好，想让家人吃得健康无负担，裘丽这本烹饪书应该是个绝佳的选择。

《蒋公狮子头》

章节试读

1、《蒋公狮子头》的笔记-红烧黄鱼

《蒋公狮子头》整本书制作精良，装帧十分好看哦~~~做法简单速成~~送婆媳，送亲友都非常贴心~~~

《蒋公狮子头》

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