

# 《珠璣小館家常菜譜精選——煎炸》

## 書籍信息

版次：1

页数：160

字数：

印刷时间：2010年06月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9789621440396

## 內容簡介

烹飪是一門藝術，飲食生活則充滿樂趣，這是許多人都承認的事實。

林語堂在《生活的藝術》一書中曾說道：一個美好的清晨，躺在床上，屈指算算生活中真正令人快樂的事物時，一個聰明的人將會發現食是第一樣。

錢鍾書的《寫在人生邊上》裏面有這樣一段：好吃可口的菜，還是值得讚美的。這個世界，給人弄得混亂顛倒，到處是摩擦衝突；只有兩件最和諧的事物，總算是人造的：音樂和烹調。一碗好菜彷彿一支樂曲，也是一種一貫的多元，調合滋味，使相反的分相成相濟，變作可分而不可離的綜合。

不過，梁實秋在其文章中，卻也對烹飪藝術顯示了他的憂慮：如果烹調是藝術，這種藝術品不能長久存留，只能留在人的齒頰之間，只能留在人的回憶裏，這真是無可奈何的事。

當然，如果我們能夠掌握烹調的竅妙，可以隨心所欲炮製美食，通過[調和鼎鼐]的整體配合做出美味菜餚，那末這種『無可奈何』感或許就會大大減輕吧！應該說，這也就是一本食譜書應該起的作用。

傳授烹飪知識，讓讀者弄清楚作料斤兩，酸甜鹹辣，能夠跟着烹調步驟的介紹做出菜餚，這只是一本食譜書應有之義；再進一步的，若能讓讀者認識飲食的文化和掌故，菜式的演變，烹飪的理論和精妙，得以從固有的食譜中找出新的調配方法，加以創新和變化，那就更了不起了。

## 目錄

出版說明

總論

生煎豬下巴

薄煎豬扒

中式牛柳

香草汁煎羊架

檸檬煎軟鴨

煎封馬友魚

冬菇會龍脷魚柳

蘇式燻魚

生抽王乾煎大蝦

雞蛋煎蝦餅

煎蟹餅

香煎金蠔

砵酒煎爽蛙

豉油皇乾煎鮮扇貝

帶子芋盒

腐皮素卷  
煎瓢杏鮑菇  
金針菇牛柳卷  
雙色肉  
甜酸肉  
檸檬雞  
糖醋葡萄魚  
蟹肉粟米斑塊  
銀魚兩吃  
香花玉兔蝦  
椒鹽蝦  
吉列田雞腿  
大地魚燜豬肉  
無花果牛肝菌燜豬腩  
生財就手  
火腿汁燜大芥菜  
牛?燜海帶卷  
一柱侯牛腩  
花雕雞  
橘子鴨  
冬菇燜鵝掌  
魚頭燜魔芋  
咖喱三文魚頭  
珧柱燜節瓜  
紅燒南非網鮑

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)