



SAVOUR

The Flavour

天下厨房

文/图 鞠庆

四川出版集团
四川文艺出版社

A Recipe for Life

今晚的菜单是白切鸡用青笋片铺底,煮过鸡的水弄一个木耳菜丸子汤,丸子是昨天做抄手剩的调了碎雪梨的猪肉馅,青椒苦瓜切细丁炒鸡蛋,米汤烩白菜。

仲夏夜一丝微风夹一丝沉闷,菜单自往清淡的理了.....

ISBN 7-5411-2377-3



9 787541 123771 >

ISBN 7-5411-2377-3/1 · 1996

定价: 20.00元

THE HISTORY



i267/254

天下厨房

文/图 鞠庆

四川出版集团
四川文艺出版社









目录

第一章 自制尤物

- 015 半副鸭架·生活的重点
- 018 淡妆浓抹总相宜的白切鸡
- 021 糟 香
- 024 醉蟹：自制尤物
- 027 一个人的晚餐
- 031 巨鼓排骨蒸蒸日上
- 033 幸福的饭桶
- 038 鸡汤的阴谋与爱情
- 042 哪个女子不减肥：三天吃瘦九斤

第二章 八分迷醉

- 057 折耳根·老斧翅
- 060 一年四季的炭烤温暖
- 066 全鱼之舞
- 068 夜，可口，旋转，斑斓
- 072 咖啡里的香草小羊排
- 076 周末邂逅获奖宴
- 080 隐居的鸽子漂亮的家常
- 093 一场春光迷醉
- 098 农家乐悄然隐退，御米香梅花三弄
- 101 料理一下日本家常
- 106 肥牛刺身平民化
- 110 我的快感六两重

第三章 素菜暖阳

- 116 开水白菜前世今生
- 118 豆腐的简单和奢华
- 121 黄瓜万寿无疆
- 129 一只苦瓜的生活意蕴
- 132 吃掉一株薄荷
- 136 生命中仅有的番茄和蛋
- 138 我的青椒王子
- 141 农历新年的素食生活
- 144 素菜汤里的暖阳

第四章 妖娆小食

- 149 两个女子的开半天告别仪式
- 152 米线：最妖娆的粮食
- 158 一碗小面的私人档案
- 164 吃货理想：把所有的饭都吃一遍
- 172 不可撤销的家常菜
- 175 层层诱惑拿破仑
- 178 美食天下大同之韩式 Vs. 渝式

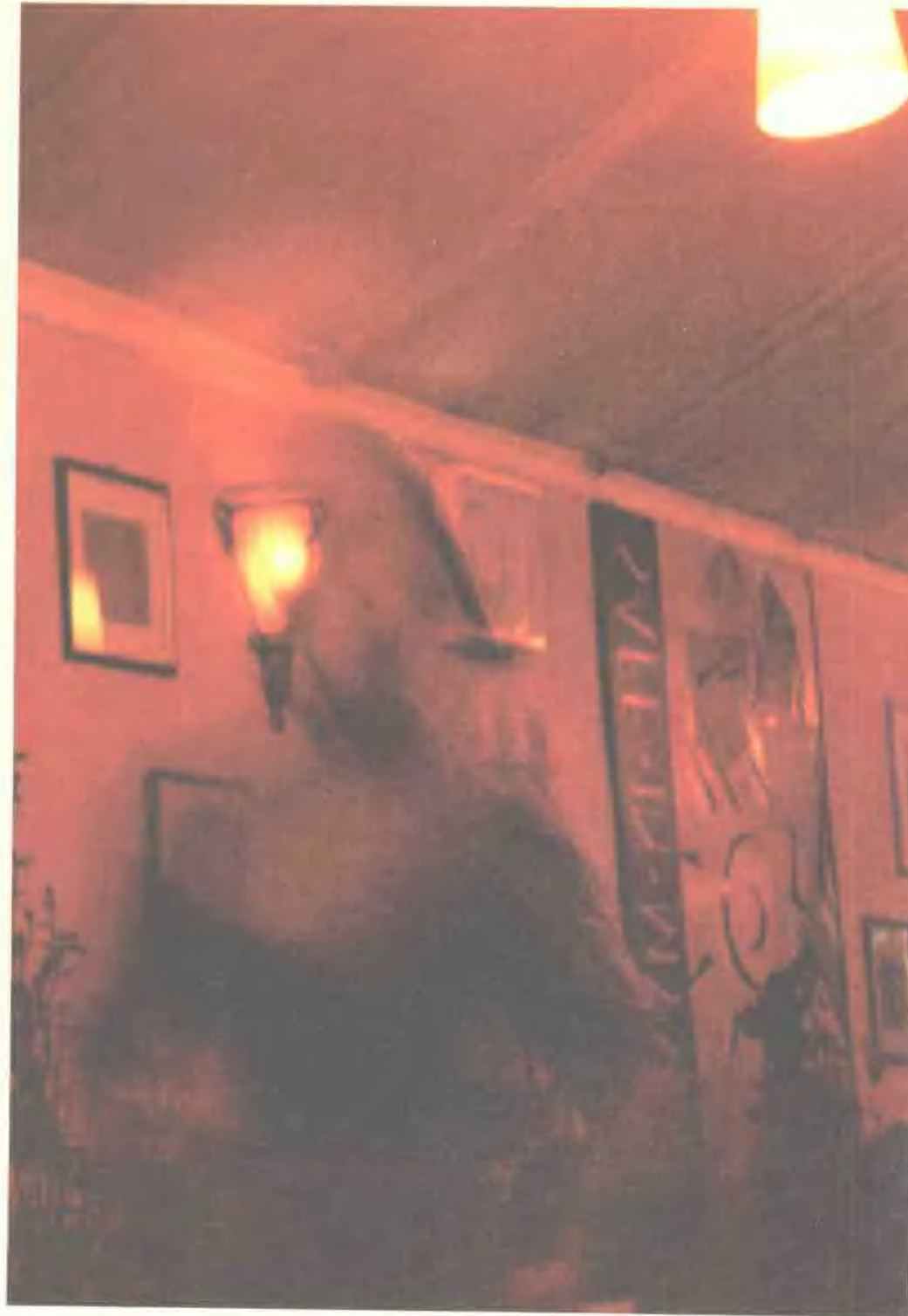
第五章 盛装江湖

- 187 九九豆花馆：解放碑一条老板凳
- 191 繁华身后的乡镇酒肉
- 195 人生四季，百味尽欢
- 206 草本餐激战江湖之香辣征服
- 207 三蒸九扣八大碗
- 208 奔向那口汤
- 215 它来自江湖
- 219 字比菜多的饭馆

第六章 爱情饭团

- 227 双鱼座的红酒烩牛肉
- 230 把土豆做到眉开眼笑
- 239 对，就一份酸椒炒鳗
- 246 爱情饭团是米做的
- 249 吃·爱
- 293 被爱情和甜点抛弃了？

- 296 一起吃吧（代后记）



我的吃，总希望有更多爱，一如文字。



Afternoon Tea
CANTON HOUSE

第一章

自制尤物

Savour the Flavour

尤物，意指美好的东西。厨房心情，一手生花。
制造出来，感动自己——身和心。



半副鸭架·生活的重点

有一种人，买香水主要不是闻味道而是看瓶子漂不漂亮；随身带一只苹果，也不是为了吃它而是看它的绿色和闻它的芳香；而吃烤鸭呢，则不是为了得到它的皮，而是要那副鸭架。

我就是属于这一类型的人。

买半只烤鸭，酥脆油亮的鸭皮很大方地送人，甚至附送的葱酱饼也片甲不留，被送的人常常纳闷：有什么事情要我帮忙吧。

白他一眼：不吃我喂狗狗了。

然后顺手买了七棵小白菜回家，关上门，拉上窗帘，直奔厨房。

拿出那半副鸭架看半天，脆嫩的骨架，上面附了些许香味四溢的鸭肉。

时间是中午十一点。

午餐，已经在我的脑子里跑出菜单了。把肉一点点撕下来，纯手工操作，动作有点狠狠的，感觉葛朗台也相形见绌。

鸭架熬汤，很快汤就变成雪白的了。

取一半的鸭架汤，烫七棵小白菜心，加一点胡椒粉。鸭架菜心汤，佐刚刚新鲜出炉的丹麦包，简直是天作之合呀。

于是本来预备做下午茶的丹麦包成了午餐的主食。丹麦包的黄油香从点心盒里偷跑出来，这个时候哪怕犯下七宗罪也要