

开吃啦

编绘/Molinta





编绘/Molinta

图书在版编目 (CIP) 数据

开吃啦 / Molinta编绘. — 南京 : 江苏凤凰美术出版社,
2014. 5
ISBN 978-7-5344-7313-5

I. ①开… II. ①M… III. ①饮食—文化—中国
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第073216号

出品人 周海歌 金城
责任编辑 朱婧 王晨玥
特约编辑 王春泓
责任校对 吕猛进
责任监印 贲炜
策划 杨婧
设计制作 曾妮妮
策划出品 广州漫友文化科技股份有限公司
<http://www.comicfans.net/>



编绘/Molinta

出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司
江苏凤凰美术出版社 (南京中央路165号 邮编: 210009)
出版社网址 <http://www.jsmscbs.com.cn>
经 销 全国新华书店
印 刷 深圳市雅佳图印刷有限公司
开 本 787mm×1092mm 1/16
印 张 8
版 次 2014年5月第1版 2014年5月第1次印刷
标 准 书 号 ISBN 978-7-5344-7313-5
定 价 29.00元

版权所有·翻版必究

如本图书印装质量出现问题, 请与印刷厂联系调换。联系电话: 020-87608715-321



编绘/Molinta



Station 04

江浙 053-063



Station 05

北京 065-071



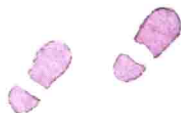
Station 02

广东 021-035



Station 03

福建 037-051



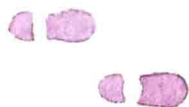
Station 01

湖南 005-019

. Contents. 目录

Station 06

陕西 073-087



Station 07

四川 089-101



Station 08

103-111 滇桂黔



Special

113-124 过大年

Postscript

125 后记

Appendix

126-127 家的味道



Station

湖南 01



亭晚

岳阳楼



我叫阿兜，一个住在洞庭湖畔的吃货，每次看见美食就抑制不了立马掏包尝鲜的冲动。尤其是看了CCTV纪录片《舌尖上的中国》后，我便立志把中国好食物吃个遍！既然生在湖南，那就先从湖南出发，开吃啦！

湖南素有“鱼米之乡”的美称，水稻和淡水鱼是湖南人最熟悉的食物，就连“芒果台”的标志也是一条鱼躺在稻田里。洞庭湖的秋天常常能见到很多候鸟飞过，湖边是金黄色的稻田，湖里是肥美的鱼，让人觉得惬意无比。



苗族

苗族绝对是文艺骨干，唱歌跳舞都是拿手好戏。



土家族人

土家族人有着心灵手巧的属性，他们既会织锦也会做出软糯的糍粑。



湖南的风土人情同样吸引了不少慕名者。湘西的凤凰，张家界的天子峰、茅岩河都是驴友首选。苗族和土家族便聚居在这风景如画的地方。

猪血



糯米



浸泡

腊肉



鸭血



蒸煮



豆腐干

制作好的血粑



萝卜



猪血稀饭



血粑鸭



三下锅



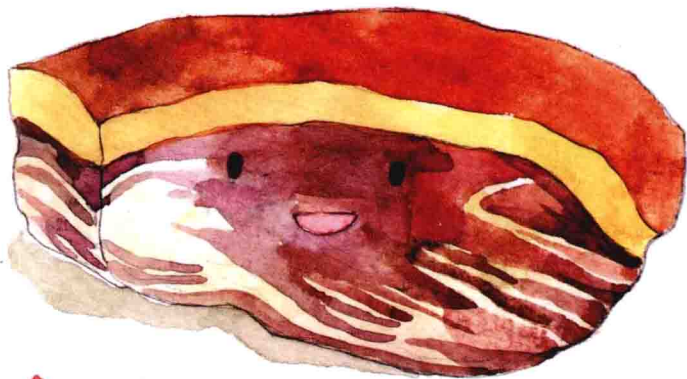
猕猴桃酒



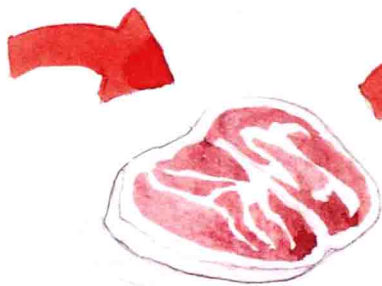
但这都不是重点!

重点是湘西和张家界有超多美食，其中的杰出代表就是血粑鸭、三下锅、猪血稀饭和猕猴桃酒。阿兜觉得湘西最出名的还是腊肉。

我是腊肉，要想成就我今天的地位那可是相当不容易！



1. 制作腊肉的气温需要在10°C。



2. 要选择上好的猪臀肉。



3. 准备好盐和五香粉（花椒、肉桂、八角、丁香和小茴香籽）作为调料。



4. 生火的材料是木炭、木屑、松柏枝，绝对不可以用一些废弃的垃圾生火。

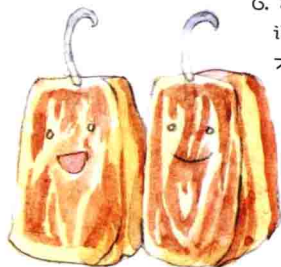
加入橘子皮会让腊肉更香！



5. 将调料均匀地抹在肉上。



6. 放入密封的容器里腌制几天，记住每天都要翻动一下，这样才能入味均匀。



8. 把熏好的腊肉放在通风的地方干透，就算做好啦。



7. 在熏筒上放一个网状架子，把肉均匀地挂在上面，直到熏成金黄色。



同样的方法还能做出腊鸡、腊鱼、腊牛肉等腊味。



有了这么好的腊肉，自然少不了以腊肉为主角的特色菜。



笋子炒腊肉



蕨菜腊肉



藜蒿腊肉



腊味合蒸



萝卜干腊肉



传说中的桃花源有几处地方，常德便是其中一地。除了美好的桃花与传说，常德美食更是款款经典！常德米粉在湖南的店铺数量甚至超过了兰州拉面的店铺数量。酱板鸭更是居家旅行必备之良品。石门的肥肠虽然小众，但是在石门也有“肥肠一条街”的地方。

牛肉米粉

石门肥肠

酱板鸭

簇生椒



鸡心椒



你们谁更辣？



牛角辣椒



湘菜给人的第一感觉就是辣。对于湖南人来说，辣椒餐餐必不可少。常见的辣椒有以上几种，辨别辣度也是有窍门的：把直的不辣，把弯的才辣。湖南人还不甘心直接用辣椒配菜，于是就有了这些辣椒的加工品。

白辣椒



辣度



干辣椒



辣度



泡椒



辣度



坛子辣椒



辣度



双峰辣酱

辣度





浏阳蒸菜

最实惠的选择，先菜后卖，种类非常多，上菜速度超级快！



辣椒炒肉

湖南人最热衷的家常菜，做法及食材都非常简单，容易下饭，所以在家庭餐桌上出现的频率超高。



剁椒鱼头

土豪请客必选，大盘子里放着铺满剁椒的鱼头，高端大气上档次，味道也很赞！



跳跳蛙

先吃蛙后涮配菜，吃法独特，是大排档的人气选择。

口味虾

尊贵王者地位，上到高富帅下到土肥圆都不会抛弃，吃一口根本停不下来。

