

蔡澜食典



[蔡澜食典_下载链接1](#)

著者:蔡澜

出版者:广东旅游出版社

出版时间:2008-1

装帧:

isbn:9787806539576

《蔡澜食典》以散文的形式介绍了上百种食物材料，每种食物都配有精美图片，全是蔡澜自己的经验之谈，让读者认识了很多以前不知道的食物品种，也重新认识了很多熟悉的材料，是值得读者撷取的“快乐食典”。

作者介绍:

目录: 蔬果类 芥蓝 洋葱 芋 椰菜 薯仔 番茄 玉蜀黍 笋 蕹菜 椰菜花 芦笋 红萝卜 茄子 青瓜 豆角 苦瓜 大芥菜 菜心 莲藕 菠菜 四季豆 生菜 南瓜 芹菜 莴苣 白菜 茼蒿 西洋菜 冬瓜 椰子 柿子 木瓜 苹果 榴莲 桃 蜜枣 枇杷 香蕉 菠萝 火龙果 荔枝 龙眼 柚 芒果 柠檬 西瓜 奇异果 樱桃 橙 蜜瓜 水产和肉类 三文鱼 虾 八爪鱼 田鸡 鲳鱼 鲤鱼 江鱼仔 乌鱼 鲍鱼 金枪鱼 鱿鱼 黄鱼 海带 紫菜 鳝 元贝 龙虾 海参 蟹 蚝 香鱼 鹅 鸭 鸡 羊 牛 火腿 香肠 猪油 调味料及其他 大蒜 芝士 姜 葱 咖喱 胡椒 花椒 八角 孜然 肉桂 薄荷 腐乳 鱼子酱

鹅肝酱 梅菜 冬菜 豆腐 间 米粉
· · · · · (收起)

[蔡澜食典_下载链接1](#)

标签

蔡澜

美食

随笔

生活

饮食

吃的学问

香港

蔡澜食典

评论

读后感：天下美味在猪油。

有点随意

我很喜欢！

老头儿不喜欢西红柿。。。。

有点儿神叨，不好。

很健康的食法，对我很有启发。准备再读一遍，做笔记

可读性很一般

很好看，运笔千斤，下笔似无。

。。怎么什么都吃啊~

看完我就记住了猪油俩字儿....

一般吧

做饭参考书

有意思的小品文

顶级老饕对于各种食材的介绍和总结，当饭后读物很是有趣。偷学到不少小tips和小偏方。

看饿了

蔡叔说食色性也

看有趣的人写有趣的文字,真的很有意思

没钱的时候看这书真是一言难尽

看的时候请注意是吃饱状态。以及特意推荐给爸爸妈妈看……

蔡澜先生是当代食神无可厚非，他见多识广又深具智慧在此书中体现的淋漓尽致。每一样的食材他都知道哪里出产的最好，什么季节吃，怎么吃最好，关键在于他面对贵的贱的食材他都能够找到“人间美味”，他对食的态度是鹅肝鱼子当然好，咸鱼白饭也很好味。也许人生的意义就在于饮饮食食。

[蔡澜食典_下载链接1](#)

书评

《腐敗且美味著》
歷來，吃是新鮮的最好，一如農家現採的絲瓜、茄兒，現摘的蠶豆、馬蘭頭，清炒、油燜、涼拌隨便，都是引來碗筷叮噹的桌上樂趣，當日讀到的文字當日說道它，也應該算是新鮮吧，但愿你讀了，說一聲“是！”。今日的「東方早報—上海書評
2009年5月10日」上，有...

《蔡瀾文字》

這一週，下班竟然跑了三趟書舖，想先讀某個人的第一本文字結集，結果都白跑了。相熟的書舖，沒好意思空著手出來，臨走拿了一本蔡瀾的書，倒不是拿蔡瀾墊底，實在是時下書坊間，總有編輯時興新舊混搭，前一陣子沒買的這一本蔡瀾，就是祇怕與家中書架上的那一大摞...

其实起初对蔡澜的书并没有什么兴趣,因为在看这书之前,只看过蔡澜拍的饮食特辑,感觉不是太理想,所以一直没有去了解蔡澜的书.

直到有朋友说,蔡澜的书不一样,所以就带着尝试一下的心情去书店看了看,现在看来要改观了. 对于喜欢煮跟食的朋友,非常有用,值得一看,而且看...

有点像本食物材料的全书 分门介绍了很多种食材

名字由来、食法、与之相关的感受等等！ 原来火龙果是非常有益的说

主要含有一般水果少有的植物性蛋白质及花青素，维他命C含量又比其他水果高，并有胡萝卜素、钙、磷等物质

很好奇，蔡先生是不是查了很多资料才写得出这样一本书呢？

原先我在深圳卫视看过蔡澜先生主持的节目，也是讲解吃的学问，那时边看边觉得蔡澜对吃研究很透，对世界各的名吃如数珍宝，一一道来。现在从书中更全面的解读了蔡澜先生对吃学问的研究颇深，还有他对食物喜好，他的幽默，智慧，妙趣横生跃然纸上，让人对他是崇拜之致啊。

[蔡澜食典_下载链接1](#)