

食经



[食经 下载链接1](#)

著者:陈梦因

出版者:百花文艺出版社

出版时间:2009-1

装帧:平装

isbn:9787530648964

本书首先在于讲菜式，更讲做菜的道理。作者曾言，不是讲放几匙油几匙盐，而是讲为什么放油放盐。他熟悉广州的四大名厨，更了解食界的行规与掌故，著名的家厨秘方，以至民间食谱，都有本事探来。今再次推出《食经》，许久已失传的东西，读者可以重寻。

作者介绍:

此公本名陈梦因，身为《星岛日报)的总编，因每天要看“大样”，便自嘲为“特级校

对”。又索性以此为笔名，不料文名益盛，一般读者只知“特级校对”，而不知其真名。上世纪五十年代，有一人在香港《星岛日报》撰写“食经”专栏，经年不辍。当时香港食界无人不尊其为“前辈”和“食家”。社会贤达与名流也无人不识此公，读者的求教信更是雪片般飞来。后来专栏文章结集为《食经》十册，又是一再加印，其中文字有的已被译成外文。他每天动笔之前，必到菜市场亲察一番，“长衫佬”食家的身影。构成了当年中环街市的一景。

目录:

[食经_下载链接1](#)

标签

美食

饮食

陈梦因

文化

食经

饮食文化

粤菜

吃

评论

经者，是法非术，不专追究几勺盐、几勺糖的得失，而是顺应物理，因一物一性，一菜一味，自有其理。出其味、存其理，黜恶扬善，发见食物本性是厨家的本来要诣。风土有别，发见的方法不同，食材特性各异，所以各分其菜系，虽方法不同，实则宗旨一致。

宜放在厨房或置于菜篮 当然记进脑子里最好 但要谨记忌睡前阅读

比菜谱 APP

靠谱太多。部分食材不好找，一些手法陌生，但简洁、有趣，讲经验、原理、窍门。照着做过几个菜，好吃，且别处寻不着。

会把他的书看完。同意其子的评论，父亲是个很有魅力的人。以我来看，但凡有他十分之一意趣的男人，都会是温柔细心绝对可嫁的了。

:TS971/7246-2

好！

粗粗翻了下，文中不过是个人叙事、典故和菜肴拼接的美食小短文，和推介的有出入，不是菜肴为什么这么料理的科普文。

售卖烧乳鸽的酒家楼，必采用石岐的白鸽...香、肥、嫩。（P7）食家对厨司考试的试题..菜单是：蛋花汤、炒牛肉、蒸肉饼。（P10-11）“太爷鸡”原来是江苏武进人周恩长始创...熏字讲广州话说得快点很像“瘟鸡”，于是买熏鸡的都叫“太爷鸡”（P118-119）“野鸡卷”为何没有鸡，“作料是肥猪肉和火腿”（P130）连这个自诩老牌食家也坦承不清楚，真是郁闷。“客家酿豆腐”：十二两土鲮鱼肉，半斤半肥瘦猪肉，一两葱白，四两九棍咸鱼肉，同琢成茸，酿在用山水做的嫩豆腐角里，以鸡汤慢火煲熟即成。（P146）

特级校对写豆腐块的功底在，每一篇都雕琢出色，看得击节……粤、京、淮，饮食合德一道上，还真是各有千秋：会吃一道上，老舍梁实秋和唐鲁孙大不同；爱做一道上，王世襄父子自与陈梦因两般功夫。

已将能做的标记出，慢慢实践起来。

真爱就是它了

蛮好看哒。

不如

一开篇就写鱼翅鲍鱼大闸蟹，离我想要的太远

学到了很多做菜小窍门

平平實實的好

大量食谱，值得收藏

详细介绍了很多传统菜肴的基本做法

八、九集密集介绍了川菜，出乎意料。另外作者对于饮食习惯差异的态度很中肯。现在各种甜咸、南北之争简直能让人笑出腹肌好么.....

绝版了吧。是菜谱也是文化。食材的选择由地理条件决定，风俗各异，博大精深。

[食经 下载链接1](#)

书评

特级校对者，不是一个职称，而是指一个人——他就是上世纪50年代任职《星岛日报》总编辑的陈梦因。因为每天都要看大样，他自嘲为“特级校对”。1951年2月起，他索性以“特级校对”为笔名，在自己报纸的娱乐版上撰写“食经”每天一篇。这是香港第一个美食专栏，受欢迎的程度，超...

1.
明火白粥。要用暹罗米，泡半小时，加少许油拌匀。米与水的比例1:10，放未晒过的腐竹（与米比例1-1.5:10），白果若干，滚水落米，煮四到五个钟。2.
粤菜里面有两个很厉害的调味料。一个是姜汁酒（广东米酒浸姜而得），用来对付山珍海味的腥。另一个是玫瑰露酒，用来对付小炒...

对于家的记忆，最持久的莫过于吃了。对传统的认识，最容易感受的莫过于饮食文化。可惜现在人多外食，鲜善庖厨，如若但凡入口，多问来由，甚至亲自下厨，自会发现其中传统绵长。
香港第一代美食作家、著名食评家、特级校对陈梦因先生，于1951-1953年出版的十册《食经》，影响了...

[食经 下载链接1](#)