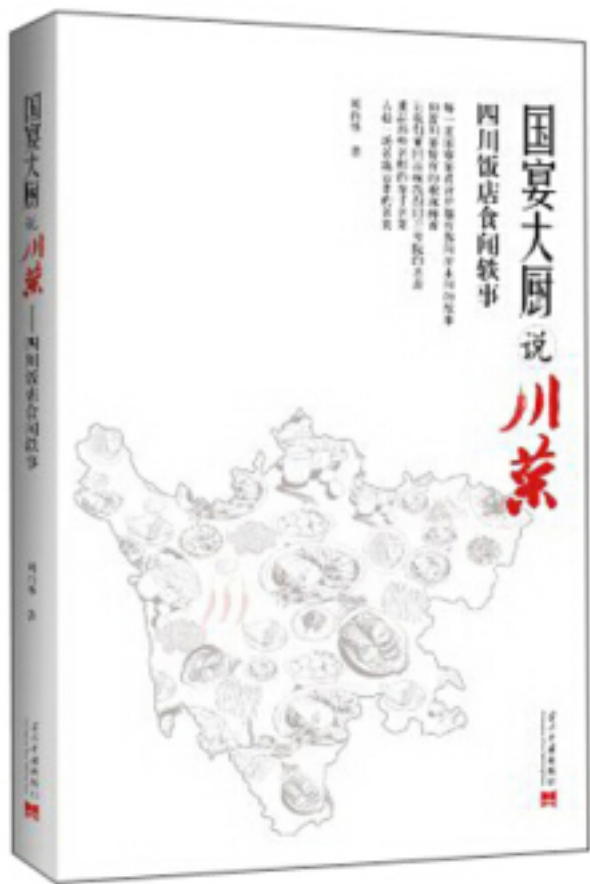


国宴大厨说川菜：四川饭店食闻轶事



[国宴大厨说川菜：四川饭店食闻轶事_下载链接1](#)

著者:刘自华 著

[国宴大厨说川菜：四川饭店食闻轶事_下载链接1](#)

标签

评论

书好，物流快。

活动时候入手，价格很实惠

不错。

好！！！！！！

不错，。，，。，，，，。

很不错哦！一直都在京东买书

凑合看，野史加食谱的集合

不错，做活动买的，划算

多看书，吃货的书

好好好好好好好好好好

川菜游泳一箩筐伊拉克亚克力亚历山大鸭梨山大

值得学习的东西很多川菜

好，很好，非常好。。

讲的很有意思，书质量不错

好书值得慢慢品读，物流也迅速。

好书值得慢慢品味，吃货的福音。

说说当年中南海那些事

有意思有意思有意思有意思

物美价廉

一般般啦

值得一看

好

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

灌汤小笼包

每一个菜系或者每一个地区的小吃里，都有一两种食物作为这个菜系或小吃里的领军人物。这个领军人物就像军队里的元帅，它具备多种优势，能最全面地代表自己所在的系列。而单独把它拿出来，亦可将竞争对手杀得片甲不留、大壮军威。

开封灌汤小笼包，就是这样一个元帅型的“人物”。

中国遍地是包子，北有东北大馅包子，南有杭州小笼包，西边有新疆烤包子，东边有山东肉丁包子，中间还有天津“狗不理”。但开封灌汤小笼包依然以独特的实力在万“包”丛中，自信地微笑。它的独特，要先从包子皮说起。开封灌汤小笼包用的是死面皮，也有说是烫面和死面按一定比例揉制出来的皮。总之，它对面皮的要求不是暄、白、软，而是薄、韧、透，蒸熟后，要能透过晶莹的面皮看到隐约的肉馅。一个巴掌心儿大小的包子上，要聚集十几个纤细的小褶，包子放在笼底就像一朵款款盛开的菊花，提起来则不漏、不粘，要像一盏粉嫩的灯笼。

小笼包的馅料，那更是讲究。据说是用猪身上特定部位的精瘦肉，细细剁成肉糜，再放入大量小磨香油和作料，然后用力尽打，直打到肉馅和香油合为一种黏稠的膏体，用勺子能拉出老长的丝儿来，才能算完成。小笼包蒸熟后，会有一股芝麻油香扑鼻而来，咬下去，那肉馅滑、嫩、筋、软，包含油汁，非常诱人。

吃这样的包子，千万不能心急，你必须放下身段、潜心品味，才能吃出其中的奥妙。先将包子夹到小碟子里，稍凉一会儿，然后轻轻咬开一个小口，慢慢把被面皮包裹的浓香肉汁吸出来。待肉汁被吸食干净，包子也正好到了可以入口的温度。这时候一口把包子送进嘴里，连汁带肉、连皮带馅，让它们在您嘴里来个味觉大合奏！

在过去，开封灌汤小笼包只有一家饭馆专卖，那家饭馆的名字叫“第一楼”。光名字就透着“老子天下第一”的霸气，也只有这霸气，才配得上开封美食元帅——灌汤小笼包。

在相当长的时间里，想吃开封灌汤小笼包，必须去第一楼。而对普通人来说，那时候第一楼的小笼包是“此曲只应天上有，人间能得几回闻”。从小生长在开封的我，第一次吃灌汤小笼包还是在20岁那年。当时包子的味道已经记不清了，但进第一楼吃包子这件事，却作为一个重大历史事件永远铭记在我的心里。灌汤小笼包

每一个菜系或者每一个地区的小吃里，都有一两种食物作为这个菜系或小吃里的领军人物。这个领军人物就像军队里的元帅，它具备多种优势，能最全面地代表自己所在的系列。而单独把它拿出来，亦可将竞争对手杀得片甲不留、大壮军威。

开封灌汤小笼包，就是这样一个元帅型的“人物”。

中国遍地是包子，北有东北大馅包子，南有杭州小笼包，西边有新疆烤包子，东边有山东肉丁包子，中间还有天津“狗不理”。但开封灌汤小笼包依然以独特的实力在万“包”丛中，自信地微笑。它的独特，要先从包子皮说起。开封灌汤小笼包用的是死面皮，也有说是烫面和死面按一定比例揉制出来的皮。总之，它对面皮的要求不是暄、白、软，而是薄、韧、透，蒸熟后，要能透过晶莹的面皮看到隐约的肉馅。一个巴掌心儿大小的包子上，要聚集十几个纤细的小褶，包子放在笼底就像一朵款款盛开的菊花，提起来则不漏、不粘，要像一盏粉嫩的灯笼。

小笼包的馅料，那更是讲究。据说是用猪身上特定部位的精瘦肉，细细剁成肉糜，再放入大量小磨香油和作料，然后用力尽打，直打到肉馅和香油合为一种黏稠的膏体，用勺子能拉出老长的丝儿来，才能算完成。小笼包蒸熟后，会有一股芝麻油香扑鼻而来，咬下去，那肉馅滑、嫩、筋、软，包含油汁，非常诱人。

吃这样的包子，千万不能心急，你必须放下身段、潜心品味，才能吃出其中的奥妙。先将包子夹到小碟子里，稍凉一会儿，然后轻轻咬开一个小口，慢慢把被面皮包裹的浓香肉汁吸出来。待肉汁被吸食干净，包子也正好到了可以入口的温度。这时候一口把包子送进嘴里，连汁带肉、连皮带馅，让它们在您嘴里来个味觉大合奏！

在过去，开封灌汤小笼包只有一家饭馆专卖，那家饭馆的名字叫“第一楼”。光名字就透着“老子天下第一”的霸气，也只有这霸气，才配得上开封美食元帅——灌汤小笼包。

在相当长的时间里，想吃开封灌汤小笼包，必须去第一楼。而对普通人来说，那时候第一楼的小笼包是“此曲只应天上有，人间能得几回闻”。从小生长在开封的我，第一次吃灌汤小笼包还是在20岁那年。当时包子的味道已经记不清了，但进第一楼吃包子这

件事，却作为一个重大历史事件永远铭记在我的心里。 …… ……

[国宴大厨说川菜：四川饭店食闻轶事_下载链接1](#)

书评

[国宴大厨说川菜：四川饭店食闻轶事_下载链接1](#)