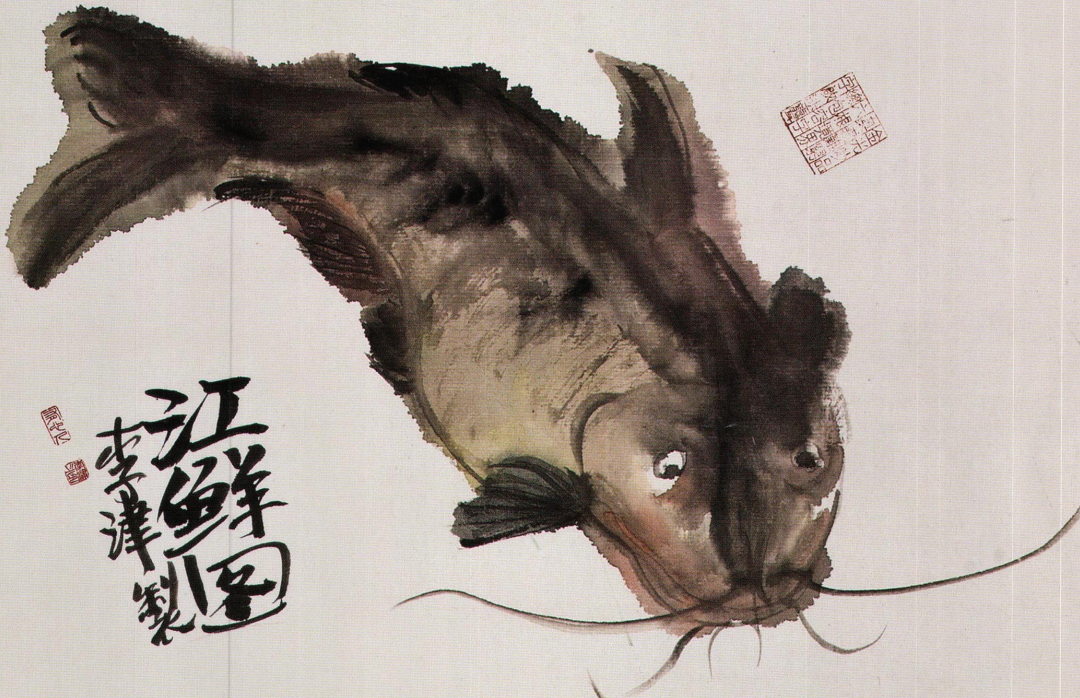


三联
耳关

生活

2013.5.6
2013年第18期
www.lifeweek.com.cn

周刊

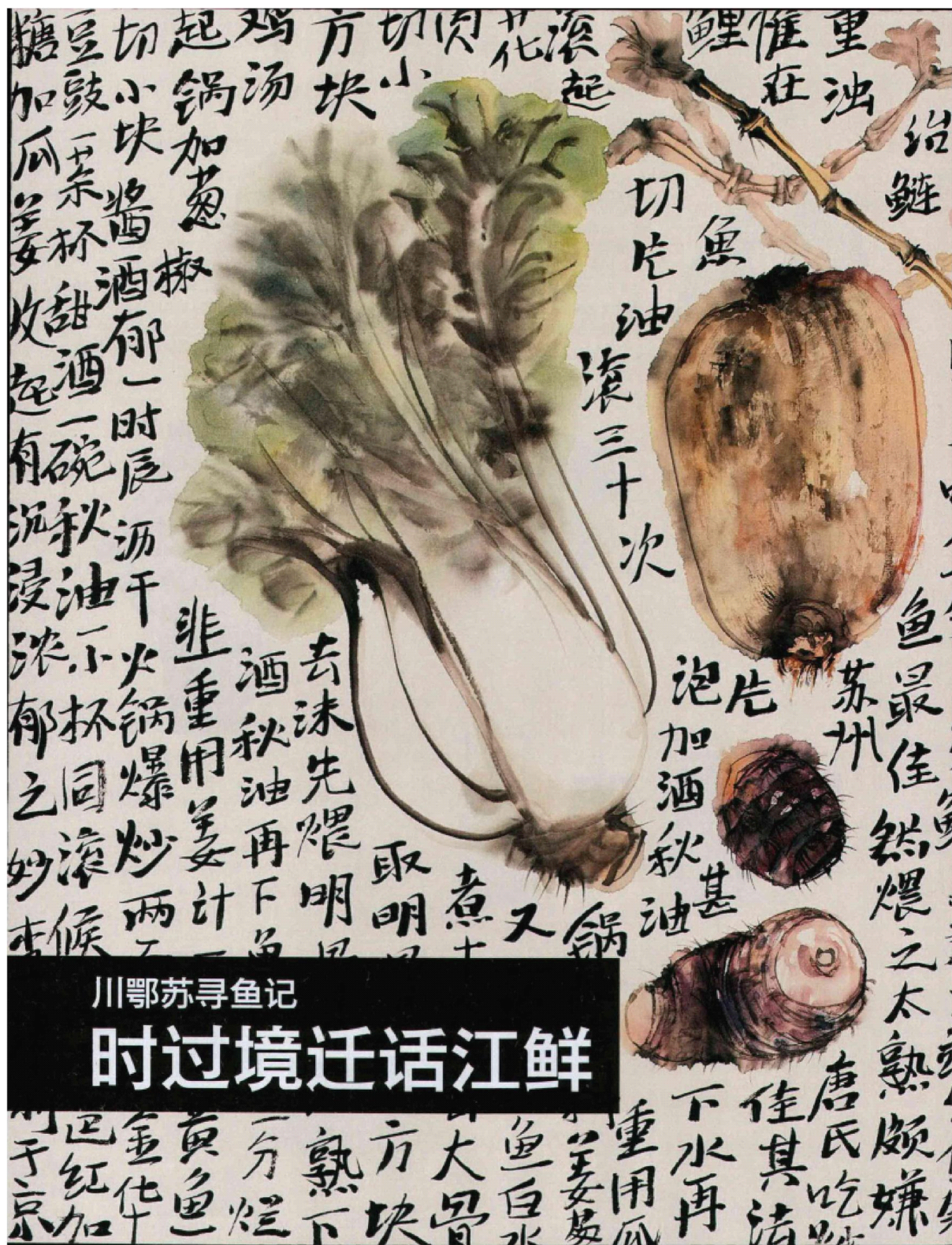


川鄂苏寻鱼记
时过境迁话江鲜

733



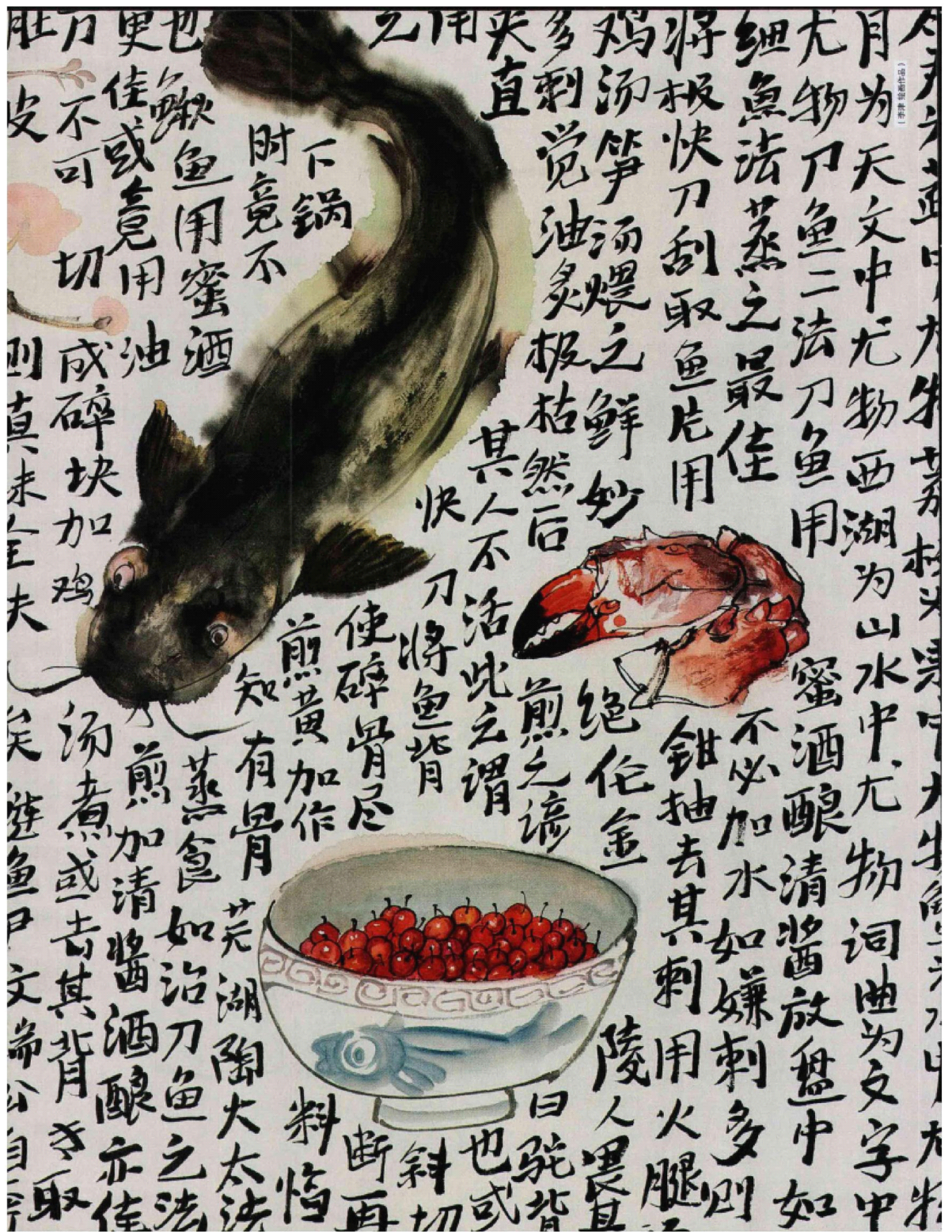
生活·读书·新知 三联书店编辑出版
国内统一刊号: ISSN1005-3603
CN11-3221/C
邮发代号: 82-20 定价: ¥12元



川鄂苏寻鱼记

时过境迁话江鲜

于京 巴红 金化 真鱼 一分 熟下 方块 大骨 鱼白水 重用瓜 下水再 佳其法 唐氏吃 熟颇嫌



（中法大藥房）

月为天文中文物西湖为山水中文物词曲为文字中

尤物刀鱼二法刀鱼用蜜酒酿清酱放盘中如

细鱼法蒸之最佳不必加水如嫌刺多则

将极快刀刮取鱼片用钳抽去其刺用火腿

鸡汤笋汤煨之鲜妙绝伦金陵人畏且

多刺觉油炙极枯然后煎之谓曰脆皆

夹直其人不活此之谓快刀将鱼背

之用使碎骨尽煎黄加作料

下锅时竟不煎有骨芜湖陶大太法

也鱼用蜜酒煎加清酱酒酿亦佳

更或竟用油成碎块加鸡

刀不可切则真未全夫

肚皮

