

<<美食家菜单>>

图书基本信息

书名：<<美食家菜单>>

13位ISBN编号：9787530637708

10位ISBN编号：7530637703

出版时间：2004-1

出版时间：百花文艺出版社

作者：朱振藩

页数：244

字数：179000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<美食家菜单>>

内容概要

您可知饺子的由来？

萨其玛的典故？

驴打滚越滚越可口，此外还有个马打滚？

混蛋混蛋，原来是美味佳肴；一碗胡辣汤，竟引出明朝的于谦；依《随园食单》的做法制茶叶蛋，必为蛋中隽品；平平常常的沙锅鱼头，却被乾隆爷题为“皇饭儿”；……有意思吗？

美食名家朱振藩先生告诉您，吃美食除了口腹满足外，用心领会美食所传达的文化精髓，才是道地的享受。

<<美食家菜单>>

书籍目录

序言 有味道的人 有四个胃的美食家 玩味，知味，更识味！

蔬果豆腐类 意外飞来的名菜——栗子烧大葱 连皇帝都挡不住的美味——油泼豆蔻 包青天的政治工具——琉璃藕 就是铁汉也没辙——醋芹 岳家军的精神食粮——菊花涝 香飘数万里——臭冬瓜 寒天里的桂花香——桂花鲜栗羹 豆芽豆腐齐翻身——金钩挂玉牌 金镶白玉板，红嘴绿鹦歌——菠菜豆腐 康熙皇帝的恩赐——八宝豆腐 陈麻婆的独门绝技——麻婆豆腐 香名远播海外——火宫殿臭豆腐 外老内嫩，不可貌相——沙锅老豆腐鱼鲜虾贝类 叫我西秦第一名——奶汤锅子鱼 苏东坡的另一项绝技——东坡煮鱼 莲房化龙，非常另类——莲房包鱼 汤鲜味美赛蟹羹——宋嫂鱼羹 部长奇想，鲜味加倍——潘鱼 太湖船菜的经典——梁溪脆鳝 大的小的都好吃——西湖醋鱼 原来只是乾隆皇帝的充饥菜——沙锅鱼头 水里的羊——鳊鱼 麻雀变凤凰——鲛鱼 全身都是宝——青鱼大餐 有头有尾就可以了——煎扒鲭鱼头尾 只能慢慢吃——鲥鱼 当虾子碰到海参——虾子大乌参 自然就是美——江南煮蟹 从周四麻子到四五六上海菜馆——爆蟹 飞禽走兽类粥面点心类美食二三事

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>