

<<大闸蟹>>

图书基本信息

书名：<<大闸蟹>>

13位ISBN编号：9787545214246

10位ISBN编号：7545214242

出版时间：2013-9

出版时间：上海锦绣文章出版社

作者：汉声编辑室

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>

## &lt;&lt;大闸蟹&gt;&gt;

## 内容概要

大闸蟹，是中国三大古名蟹中唯一的遗存，是老祖宗给我们的礼物。  
汉声《大闸蟹》并非当代的“闲情偶寄”，坚持以第一手现场采写呈现这篇蟹的大文章，自有深意。

## 第一册《认识大闸蟹》

用大量的精密手绘与现场写真将大闸蟹生长的过程一览无余地呈现。  
了解大闸蟹精巧的结构，以及其一生中如何在江河湖海间历近20次脱胎换骨的成长历程。  
大闸蟹巧妙的结构，实在值得仿生学、设计学好好学习。

中国人爱吃，可是我们不知道，我们的嘴是如何深刻改变了自然生态。  
如果我们多了解蟹的养殖生态，改糊里糊涂吃蟹为吃美蟹、生态蟹，您也可为净化环境出把力。

## 第二册《大闸蟹食谱上·全蟹烹、糟醉腌》

蟹之美味，向来为中国人所称道，其中最得真味当属全蟹生烹。  
李时珍曾总结：“凡蟹，生烹、盐藏、糟收、酒浸、酱汁浸，皆为佳品。”

这一册展示最经典自然的整蟹料理，糟腌存藏的加工保存法，以及传统家常做法。  
懂得吃蟹，才能不辜负这绝美蟹味。

## 第三册《大闸蟹食谱下·大闸蟹筵席菜》

大闸蟹不仅单独烹制风味上佳，拆出蟹粉，将其与其他食材巧妙组合，更是可以制作出一道道让人赞不绝口的蟹菜。  
我们搜集了数十道古今精致蟹宴菜，以制作方法和宴席次序排列，读者大饱口福同时也可以学习烹制方法。

## 第四册《文史大闸蟹》

呈现源远流长深厚的蟹文化。  
蟹之魅力，不仅在美味。  
几千年来无数老饕、文人墨客为之痴迷、咏唱，留下数不清、道不完的故事。

吃的生理本质是自私的，但吃的文化却可以感恩生命，了解自然，融通天地，文化的功效在于此。

汉声还请来了：

- “一生与蟹恋爱”的蟹学泰斗王武先生
- 改变大闸蟹命运的传奇人物蟹行业协会会长杨维龙先生
- 通晓古今蟹菜的苏州烹饪协会会长华永根先生、苏州名厨毕建明先生
- “与蟹共浮生”的苏州美食家叶放先生

做客本书，畅谈蟹的奥秘。

学、烹、治、品四路专家带您到蟹文化的至美至深至高的境界。

《大闸蟹》也是汉声“苏州风物志”系列中的一本。

四年来，汉声扎根苏州一地，用大量的田野调查，口述实录，形成了《水八仙》、《大闸蟹》、《苏州版》三本风物书，试图以一地为范式，深耕细作，形成地方风物系统调查的体例。

风物是故乡的花朵与结晶，也是乡愁的承载，希望各地的青年能借此方式去认知整理家乡风物，抢救故乡。

这是汉声的深心。

<<大闸蟹>>

## <<大闸蟹>>

### 作者简介

四十多年来，台湾汉声出版社致力于建立一座“中华传统民间文化基因库”，涵盖普通百姓食、衣、住、行、育、乐等各领域生活智慧及表现。

以出版物及文创产品和大家一起分享来自民间文化和手工艺中的那份感动。

汉声新浪微博：@汉声

汉声巷豆瓣小站：<http://site.douban.com/142500/>

## <<大闸蟹>>

### 书籍目录

#### 第一册《认识大闸蟹》

图序

大闸蟹外部特征

内部系统

生长过程

品系分类

养殖过程：从蟹苗、蟹种到成蟹

采访手记：大闸蟹的千里生长之旅、蜕壳记

#### 第二册《大闸蟹食谱上·全蟹烹、糟醉腌》

大闸蟹的营养功效

历史上的吃蟹

全蟹烹菜谱

糟醉腌菜谱

民间家常菜谱

访谈：苏州叶放谈蟹

#### 第三册《大闸蟹食谱下·大闸蟹宴席菜》

蟹宴席菜谱

· 冷菜

· 热菜

· 汤菜

· 点心

访谈：苏州名厨毕建民谈烧蟹

#### 第四册《文史大闸蟹》

大闸蟹文史篇

访谈：上海海洋大学王武教授谈蟹

访谈：苏州阳澄湖大闸蟹行业协会会长杨维龙谈苏州蟹

访谈：苏州烹饪协会会长华永根谈古人吃蟹

语录篇

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>