

<<食趣>>

图书基本信息

书名：<<食趣>>

13位ISBN编号：9787806681510

10位ISBN编号：7806681515

出版时间：2001-09

出版时间：学林出版社

作者：江礼暘

页数：325

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>

<<食趣>>

内容概要

在这个星球上生活了将近一个甲子、两万余日之后，确知自己是一个“无才补天”之人。那么“有志耕田”就是题中应有之义了。

《食趣》趣谈浙菜，鲁菜，川菜，闽菜，徽菜，湘菜，粤菜，苏菜等等菜系的起源、特色、制法、典故及其它，最为绝妙的是作者的古典行文，原汁原味地将中国饮食文化倒将出来，请读者品尝。不能不提的还有上海画家盖国梁先生朴素精美的配图，别具古风民韵！

书籍目录

1.中国古代熟食自何时开始2.中国古代调味自何时开始3.中国的八大菜系是什么4.水在中国的饮食文化中起什么作用5.黄河流域为什么能孕育鲁菜系6.鲁菜系有哪些地方风味菜7.何谓“清汤”和“奶汤”8.鲁菜在味型上有何特色9.孔府菜有哪些名菜10.山东“福山大面”有何特色11.菏泽有什么著名小吃12.巴蜀美味是如何形成川菜系的13.川菜在烹调方法上有何独特之处14.唐宋有哪些诗人、词人与川菜有不解之缘15.“玉食峨眉相，金齏丙穴鱼”中的“丙穴鱼”指什么16.蜀人所谓“诸葛菜”指什么17.“豆花不用豆，吃鸡不见允”指什么18.川菜的“七滋八味”指什么19.什么是川菜的“神韵”20.成都有哪些风味小吃21.何谓“抄手”22.四川特色火锅为什么以“毛肚”命名23.“开水白菜”是用开水煮的吗24.我国第一位典籍留名的职业厨师25.“羊藏鱼”谁的创举26.五代时江苏的主食、点心27.“枫镇大面”是什么28.何谓“蟹胥面”29.苏菜系有哪些地方风味菜30.扬州菜中为何将肉圆叫作“狮子头”

#### 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>