

<<品菜谈史（上下册）>>

图书基本信息

书名：<<品菜谈史（上下册）>>

13位ISBN编号：9787506028400

10位ISBN编号：7506028409

出版时间：2007-7

出版时间：东方出版社

作者：秦林

页数：271

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>

## <<品菜谈史（上下册）>>

### 内容概要

中国美食历史悠久，每个传统名菜背后都有其典故传说，而本书正是关于介绍这方面知识的专著。书中在介绍：瓢豆腐、宫门献鱼、龙抱凤蛋、连襟鱼翅、荷叶粉蒸肉、百鸟朝凤、长寿菜、软熘鲤鱼焙面、玉竹凤爪汤、十八罗汉菜、五彩鱼糕等传统名菜做法的同时还告诉了读者这些佳肴背后的菜馐故事！

没有吃就没有历史；没有吃的文化遗产，就没有传统名肴；没有对本民族菜肴历史滥觞的起码了解，一切的饭局、宴会都不圆满。

中国是个重美食的国度！

中国美食的历史很悠久！

此书对读者能带来三种助益：  
一助餐饮业从业人员考级——不但会做，会服务，而且还要会讲  
二助“做东”请客——学会用菜馐故事提高“饭局”的品位与档次，这叫智慧理财。  
三助官员举办外事宴会——通过一道菜认识中国的一段历史；通过一段中国历史认识一道中国菜。

<<品菜谈史（上下册）>>

作者简介

祖籍福州，现定居北京，担任过出版社的编辑部和策划部主任，曾策划编辑出版《实话实说》、《百家讲坛》、《正方·反方·评方》、《世纪对话》、《中国大学生优秀毕业论文（全10册）》等图书400余种；1998年创办文化公司，兼励志专栏作家，已出版《智辩空口道》、《雄辩韬略》、《快意大颠覆》、《管好你的嘴》、《点败成金》等近二十部著作。2004年出版的《打死不做上海男人》被新浪网站列为最受争议的十大作品之一；2005年出版的《试用期的困惑与支招》已被众多大专院校职业指导中心列为辅导教材。

<<品菜谈史(上下册)>>

书籍目录

品菜谈史：上册 一 龙颜一悦，粗肴也升天 瓢豆腐 龙井虾仁 鱼头豆腐 锅巴肉片  
 葱椒炆鱼片 官烧目鱼 酥雪蛋饺 红棉虾团 罗汉大虾 腌文蛤 明珠鲍鱼 浇  
 汁四鼻鲤 粉蒸肉 蟠龙黄鱼 龙舟活鱼 湛香鱼片 宫门献鱼 笋干老鸭煲 松鼠  
 鳊鱼 清蒸武昌鱼 荷包鲫鱼 蒜香鸡翅 干菜鸭子 龙抱凤蛋 黄金肉 全家福  
 连襟鱼翅 游龙戏凤 玉兰片汤 如意菜 翡翠白玉汤 长寿菜 诸侯鹅 荷叶粉  
 蒸肉 仿罗汉菜心 金凤戏燕窝 软熘鲤鱼焙面 红娘自配 脯雪黄鱼 百鸟朝凤  
 虫草全鸭 沙参百合鸭汤 龙凤腿 它似蜜 栗子粉龙骨汤 玉竹凤爪汤 汉宫姜母鸭  
 栗子烧二冬 上汤娃娃菜 炒豆腐脑 十八罗汉菜 牡丹燕菜 玉带财鱼卷 滑子  
 菇炒黄瓜香 万寿无疆果 烧臆子 五彩鱼糕 三 官府门第，一“饑”尽天下 太守豆腐  
 魔芋烧鸭 杂烩菜 糖蒸肉 红菜薹炒腊肉 .....品菜谈史：下册

<<品菜谈史（上下册）>>

章节摘录

插图

<<品菜谈史（上下册）>>

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>