

<<食典>>

图书基本信息

书名：<<食典>>

13位ISBN编号：9787506441643

10位ISBN编号：7506441640

出版时间：2007-1

出版时间：3-00

作者：荒芜

页数：290

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>

## <<食典>>

### 内容概要

饮食与人类的生活、艺术有着密切的关系。

《食典》是一本把美食与文化相结合，把俗物与高雅相结合的休闲美食类读物。

《食典》不仅讲述了各种美食的制作方法，还将众多美食背后的故事一一向您道来，使您能在吃的过程中获得智慧。

## &lt;&lt; 食典 &gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 饼水晶饼枣泥麻饼老婆饼金华酥饼光饼茯苓饼佛公饼西亭脆饼黄桥烧饼吴山酥油饼姑嫂饼车轮饼状元饼东坡饼第二章 酥千层油酥饼惠山油酥徽墨酥大救驾金酥第三章 糕金糕驴打滚伦敦糕泡泡糕白云糕云片糕龙须糕重阳糕绍兴香糕耳朵眼炸糕第四章 鸡桶子鸡文昌鸡叫化鸡锅油鸡麻辣子鸡葫芦鸡梧州纸包鸡翰林鸡道口烧鸡三杯鸡太爷鸡棒棒鸡汽锅鸡东安鸡流浪鸡曹操鸡醉鸡宝珠梨炒鸡太和蘸鸡一卵孵双凤三珍斋酱鸡油淋庄鸡半炉鸡红焖鸡鸾凤下蛋盐焗鸡宫保鸡丁聊城熏鸡第五章 鸭、鹅太白鸭甫里鸭羹严州干菜鸭美人肝八宝鸭神仙鸭子马连良鸭子诸侯鹅云林鹅第六章 蛋类三不粘平湖糟蛋神仙蛋皮蛋第七章 鱼、虾鱼藏剑西湖醋鱼风味鳊鱼松鼠鳊鱼糟熘鱼片培红鱼片抓炒鱼片抓炒鱼条东坡鱼菊花财鱼粉蒸鱼蝴蝶鱼龙凤配羊方藏鱼游龙戏凤慈禧蒸鲥鱼老烧齐头草船借箭宫门献鱼龙舟活鱼三丝敲鱼白煨鱿鱼丝拆烧鲢鱼头得莫利炖活鱼鲤鱼焙面清蒸白鱼脯雪黄鱼红娘自配老蚌怀珠将军过桥八仙过海闹罗汉酱汁四鼻鲤大理砂锅鱼石锅鱼游龙绣金钱皮条鳝鱼子龙脱袍黄焖甲鱼明珠鲍鱼官烧目鱼吉利虾龙井虾仁红棉虾团虾仁锅巴第八章 豆腐麻婆豆腐博山豆腐箱沙锅老豆腐太守豆腐锅塌豆腐虎皮毛豆腐恋爱豆腐果红嘴绿鹦哥貂蝉豆腐平桥豆腐寒门造福臭豆腐鱼头豆腐第九章 面条白汤面锅盖面担担面热干面龙凤面刀削面龙虎面跳面伊府面奥灶面臊子面第十章 饺子、馄饨饺子太后火锅饺子老边饺子三河米饺牛肉水饺灌汤饺鲜虾饺馄饨长人馄饨第十一章 馒头、包子馒头五丁包子羊眼儿包子一品包子水煎包草包包子狗不理包子蟹黄汤包第十二章 其他佛跳墙全家福鱼丸杂面片炒疙瘩油面筋油条烧卖都督烧卖都一处烧卖石头佬烙馍锅榻褡裢火烧博望锅饅乾州锅盔艾窝窝娥姐粉果

### 媒体关注与评论

你知道包子、饺子的由来吗你知道油条、春卷是什么时候诞生的吗你知道每一种美食中的趣话和典故吗如果你对此都一无所知，那么我可以告诉你，你的所谓吃还停留在温饱阶段，你还不能从饮食中享受“吃”的乐趣。

在中国，吃绝对是一种文化，初一的饺子，初二的面，初三的烙饼摊鸡蛋，正月十五要吃元宵，八月十五吃月饼等等。

在中国到了什么时候吃什么东西，很有讲究，这是文化，是中华民族食文化。

把美食与文化结合，把俗物与高雅结合，正是本书的一大特色。

相信读者能从中得到启迪，从相互比较中寻得顿悟，最终获得吃的智慧。

### 编辑推荐

你知道包子、饺子的由来吗?你知道油条、春卷是什么时候诞生的吗?你知道每一种美食中的趣话和典故吗?如果你对此都一无所知,那么我可以告诉你,你的所谓吃还停留在温饱阶段,你还不能从饮食中享受“吃”的乐趣。

在中国,吃绝对是一种文化,初一的饺子,初二的面,初三的烙饼摊鸡蛋,正月十五要吃元宵,八月十五吃月饼等等。

在中国到了什么时候吃什么东西,很有讲究,这是文化,是中华民族的食文化。

把美食与文化结合,把俗物与高雅结合,正是《食典》的一大特色。

相信读者能从中得到启迪,从相互比较中寻得顿悟,最终获得吃的智慧。

#### 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>