

<<杭州名菜名点百例趣谈>>

图书基本信息

书名：<<杭州名菜名点百例趣谈>>

13位ISBN编号：9787534128868

10位ISBN编号：7534128862

出版时间：2006-1

出版时间：浙江科技

作者：吴仙松

页数：176

字数：136000

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>

<<杭州名菜名点百例趣谈>>

内容概要

杭州菜素有“南料北烹”、“口味交融”的特点，究其原因，是地理位置与历史上的三次南北文化大融合所致。

其中主要的一次，便是宋室南迁定都杭州时，北方的厨师（点心师）大量南下，一定程度上促进了南北饮食文化的大交流。

因此可以说，南宋菜点是杭州饮食史上的一个重要里程碑。

如今的杭州特点，是在南宋临安的“京杭风味”基础上发展起来的，因此具有浓厚的南北风味。

杭州菜点讲究色、香、味、形、器，且选料严谨，制作精细，注重口味，在国内外宾客中享有盛誉。

杭州菜点历史悠久，文化气息十分浓厚。

本书以一菜点、一典故、一技法的形式，将杭州的名菜名点结合当地的风土人情、历史典故、民间传说与西湖美景展开写作，为的是增加文化色彩，增添旅游佳趣，弘扬和发展杭州的饮食文化。

<<杭州名菜名点百例趣谈>>

作者简介

吴仙松，字松泉，号湖畔居士，1952年3月生于杭州。

喜爱写作、书画、饮食文化研究与古玩收藏等。

现为浙江省作家协会、杭州杭菜研究会会员；同时兼任杭州市名各类旅游学校景点导游教师。

作者长期从事杭州饮食文化的研究，曾在《生活与健康》报的“武林食事”专栏连载

<<杭州名菜名点百例趣谈>>

书籍目录

杭州名菜 东坡肉 西湖醋鱼 龙井虾仁 叫化童鸡 砂锅鱼头豆腐与菠菜豆腐 干炸响铃 南肉春笋 春笋步
鱼 清蒸鲥鱼 蜜汁火方 咸件儿 一口南乳肉 荷叶粉蒸肉 火踵神仙鸭 鱼头浓汤 百鸟朝凤 斩鱼圆 栗子
炒子鸡 油焖春笋 糟烩鞭笋 宋嫂鱼羹 东坡腿 芙蓉肉 金牛鸭子 六和观潮 西湖莼菜汤 红烧卷鸡 素烧
鹅 三潭印月 曲院风荷 宝石流霞 双峰插云 五柳全鱼 杭州糟鸡 武林熬鸭 杭州名点附录 杭州市
区主要菜馆（杭菜）名录编后语

<<杭州名菜名点百例趣谈>>

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>