第一图书网, tushu007.com

# <<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

第一图书网, 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。

第一图书网, tushu007.com


## 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

第一图书网, tushu007.com

# <<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 粟子炒子鸡 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

第一图书网, tushu007.com

# <<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