

<<老饕侃吃>>

图书基本信息

书名：<<老饕侃吃>>

13位ISBN编号：9787543921368

10位ISBN编号：7543921367

出版时间：2003-1

出版时间：上海科学技术文献出版社

作者：白忠懋 编

页数：334

字数：253000

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>

## <<老饕侃吃>>

### 内容概要

现代人对烹饪不光追求新品味，还讲究荤素合理搭配，不论一份菜或一席菜营养万分的配合应尽量做到满足人体的生理需要，这就要了解各种烹饪原为的营养特点，以便烹制出色、香、味、形俱佳，富于营养，符合卫生的菜肴。

当代美食文化的发展趋势是讲究口味，讲究文化意境，对营养的追求越来越关注。

不是么，奔向小康，前提首先是人的健康。

不光我国如此，国外也一样。

为了吃得惬意与健康，不妨走进厨房，烹饪具有诱人的悠闲性、挑战性和艺术性，它是紧张生活的润滑剂，以自己的智慧与双手创造出完全属于你的东西。

<<老饕侃吃>>

作者简介

白忠懋（1930- ）浙江镇海人，1956年毕业于山东大学外文系。  
曾从事儿童文学创作，出版过《大猩猩在行动》《动物寓言》《寓言马戏班》《“迷你鸡”风波》等书；也写过动物小品，出版过《动物奇闻录》《宠物杂谈》等书。  
系中国科普作协会员。  
1985年后专写美食，出版过《美食杂

<<老饕侃吃>>

书籍目录

追新猎奇话饮食 多识美食之名 当美食家不易 原始的体验 太过精致 在口感上把我征服 从“甜汁” 异化说起 诱惑来自一点苦味 可贵者本味 惟此不可缺 佐酒菜乱弹 读《鱼门》这愉悦 因为久违了 阿拉上海人的品味 尤今散文中的美食 李劫人所说的菜料 北京的辛香味 所谓“天下第一吃” 细说“佛跳墙” 吴方言中的“吃” 渐近自然 酷吃与报应 由评弹、秦腔说起 羹的故事说不尽 由“总理衙门” 说起 怪味成瘾 荷香入菜点 他们嗜汤 “包脚布” 及其他 晚食以当肉 追新猎奇话饮食 异味 吃相杂谈（外一篇） 食海短曲四则 宁波海鲜菜长盛不衰 几款豫菜琐谈 丑名与佳肴 家乡的味道 怕辣不怕辣 从“桑拿虾” 说到石烹 吃菜吃出馅儿来 识不尽 学不完 读茶小识 顾渚访紫笋 在北京喝茶 虎丘茶的泯灭逸兴湍飞说荤肴津津乐道谈素菜目不暇接数小吃

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>